



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAĞAN BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Genel vücut renkleri çok defa kırmızı kahverengi, yanları ve kuyruk yüzgeci uçuk menekse, göğüs ve karın yüzgeci ise portakal rengidir.

Boyları en fazla 50 cm; bölgemiz denizlerinde ise 30 cm kadardır.

Sıcak ve ılık denizlerin sığ, sahil bölgelerinde, çoğunlukla da nehir ağızlarına yakın bol bitki ile örtülü kayalık, taslık kesimlerde, dip ve dibe yakın olarak bulunan; 5-10 m.ye kadar olan yerlerde yaygın; nadiren de 50 m. derinliklere kadar yayılan ve demersal olarak yaşayan bir balıktır.

Vücut oval, yanlardan hafifçe basık, baş konik, burun yuvarlak, özellikle gözler arasındaki saha düzdür.

Ağızda, dişler ön tarafta plak şeklinde, yan yana sıralanarak kaynasmış bir gagayı andırır.

Karakteristik olarak yanak üzerinde, bir sıra iri pul dizisi bulunur.

ÜREME DÖNEMİ: Üremelerini Temmuz-Ekim ayları arasında 30 m. derinliklerde sürdürürler.

TÜKETİM ŞEKLİ: Etleri sert, yavan ve lezzetsizdir. Bu nedenle de ekonomik değeri bulunmamakla beraber taze iken tavası güzel olur.

