



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİSİ BALIĞI

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut üstten ve alttan yassılaşmıştır. Gözler vücudun sağ tarafında olup, gözlerin bulunduğu sırt yeşilimsi veya sarımsı kahverengi lekelerle kaplıdır. Sırt yüzgeci basta gözden, kuyruk yüzgeci kaidesine kadar devam eder, kuyruk yüzgeciyle birleşmez. Üst kısmının rengi esmer, kısmen kahverengi, koyu noktalı, alt tarafı ise beyazdır. Vücut küçük pullarla kaplıdır. Yan çizgi gözün bulunduğu tarafta göğüs yüzgeci etrafında kıvrımlıdır. Sırt ve anüs yüzgeçleri kuyruk yüzgecine ulaşmaz.

Pisi balıkları, yeterli miktarda yiyecek buldukları kumlu deniz tabanlarında yaşayan yassı balıklardır. Ancak yetişkin pisi balıkları yumurtalarını bu bölgede bırakacak olurlarsa, akıntılar savunmasız yumurtaları güvenli yerlerinden uzağa taşıyacaktır. Bu nedenle pisi balıkları akıntıya karşı yüzerek, suyun daha derin olduğu başka bir yere doğru göç ederler. Bu göç sırasında 60 milyon pisi balığının yumurtlamak üzere toplandığı tahmin edilmektedir.

Güvenlikli sularda yumurtadan çıkan yavru yassı balıklar deniz yüzeyinde kalarak bir ay kadar beslenirler ve gelişirler. Bir ayın sonunda akıntıyla beraber sürüklenerek beslenme bölgesine geri gelirler. Bu süre içinde yavru pisi balıkları ebeveynlerine benzeyen balıklar haline gelmişlerdir. Onlar da büyük balıklar gibi su dibine inerler ve orada yaşamlarını sürdürürler. Büyüklüğü ortalama 20-25 cm dir, maksimum 50 cm olur.

**ÜREME DÖNEMİ:** Pisi balığı aralık-ocak aylarında yoğun olmak üzere kasım-subat aylarında 7-13 °C arasında ürer. İlk üreme yası disi pisi balıkları için 2 olarak tespit edilmiş olup, bu yastaki disi pisilerin boyu ortalama 22 cm civarındadır.

**AV YASAĞI:** 15 Subat-15 Mart tarihleri arasında avcılığı yasaktır.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Kalkan ve dil balığı gibi tüketilebilir.

