



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PİSİ BALIĞI

Çok lezzetli olmasına rağmen, seyrek bulunan balıklar arasındadır. Kış aylarında her türlü pişirme yöntemi uygulanabilir. Üst tarafı yassıdır. Üstten görünüşü elips biçimindedir. Alt kısmı düzdür. Sırt ve karın yüzgeçleri balığı baş tarafından kuyruğa kadar çevreler. Yumuşak derilidir. Dikenli değildir. En fazla 45 santimetre uzunluğunda 2-2,5 kilo ağırlığındadır. Ortalama boyu 20-25 santimetre, ağırlığı 250-300 gram olur. Üst derisi kahve ve koyu yeşil renkli, biraz beneklidir. Alt kısmı krem rengindedir. Gözleri başının ön üst tarafındadır gözlerinin etrafında küçük kıllar bulunur. Eti beyaz ve az yağlı, sindirimi kolay ve çok lezzetlidir.

---

© lezzetler.com tarif no:24179 • adı:PİSİ BALIĞI • gönderen:tiryaki • indirme tarihi:06.04.2025 - 21:22