



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARPA

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut uzunca ve ovaldır.

Yanlarında az yassılaşmış, arka kenarlarında, tarak seklinde olan pullarla kaplıdır. Kafası gövdesine oranla küçük ve gözlerinin üstünden aşağıya doğru basıktır.

Burnu yuvarlak ve kalındır. Ağız küçük ve kemerlidir. Üst çene alt çeneden bir parça uzun olup, yassı, geniş ve keskin olan bir tek diş sırası bulunur.

Görünüşü güzel olan bu balığın üst kısımları mavimsi grimsi, yanları ve alt kısımları gümüşü beyazdır. Yan tarafları ve başı üzerinde, portakal veya altın renginde, boyunca uzanan 10-11 adet dar bant bulunur. Başın üst kısmında yeşilimsi bir bölge vardır.

Maksimum uzunluk 51 cm olup; genellikle 12-30 cm arasında bulunurlar.

ÜREME DÖNEMİ: İki periyotlu olup, üremesi ilkbahar ve sonbahardadır. Eseysel olgunluğa 20 cm'den itibaren ulaşır.

TÜKETİM ŞEKLİ: Tavaşı ve buğulaması güzel olur. Diğer balıklara ait tava ve buğulama tarifleri sarpa içinde uygulanabilir. Ancak balığın oldukça taze olmasına özen gösterilmelidir.

