



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNARİT

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Karagöz ailesinden olan Sinağrit Ege ve Akdeniz'in sert, hareketli ve kuvvetli bir balıdır. Maksimum uzunluk 100 cm; ortalama uygunluk 20-50 cm arasındadır.

Kabuklular, yumusakçalar ve özellikle Murekkep Balığı ile beslenir. Kuvvetli çenesiyle bir istakozu rahatça kırıp, yiyebilir. Yazın kıyıların "taşlık, kayalık bölümlerinde; kışın da 300 m'ye" varan derinlerde küçük sürüler halinde yasar. Etinin lezzeti ve ender avlanmasıyla çok kıymetli bir balıdır.

ÜREME DÖNEMİ: Ege Denizi'nde Nisan-Haziran arasında ürerler; ilk eseyssel olgunluk boyu erkekler için 34.6 cm, dişiler için 52 cm'dir.

AV YASAĞI: İlk eseyssel olgunluk boyu erkekler için 34.6 cm, dişiler için 52 cm olmasına rağmen Ticari Amaçlı Su ürünleri Avcılığını düzenleyen tebliğe göre minimum avlanma boyu 20 cm'dir.

TÜKETİM ŞEKLİ: Tava, ızgara (sis, fileto), buğulama, kağıt kebabı, haslama, pilaki ve tuzda balık olarak tüketilir.

