TATLISU LEVREĞİ

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücut yanlardan hafif yassılasmıs ve oval sekilli ktenoyit pullarla örtülüdür.
Vücut yüksek, bas genis bir müzoya sahiptir. Yanal çizgi yukarıya doğru kavis yapmıs olup kuyruk yüzgecine kadar uzanmaz. Sırt hafif kambur ve basa doğru meyillidir. Solungaç kapağının ön kısmında çok sayıda girintiler bulunur, arka kısmında ise diken seklinde bir çıkıntı vardır. Gözler arasında kalan kafatası bölümü pulsuz, yanak kısımların ucu tırtıllı yuvarlak pullarla kaplıdır. Sırt yüzgeçleri birbirine çok yaklasmıstır.
Vücudun üst yarısında rengi koyu mavi yesile veya gri yesile; bazen kahverengiden mavi yesile veya gri yesile kadar değisir; bazen de kahverengiye veya sarıya çalar. Karın çok açık renkten, donuk beyaza kadar değisir. Ortalama uzunluk 20 ? 35 cm, maksimum uzunluk 50 cm; ortalama ağırlık 800 ? 1000 gr, maksimum ağırlık ise 3 kg?dır.

ÜREME DÖNEMİ: Eseysel olgunluğa erkekler 2. yılda ve 9 ? 10 cm boyda; disiler ise 3. ve 4. yasın sonunda 15 ? 20 cm boyda ulasırlar. Mart ? Haziran üreme dönemidir. Yumurtlama, su sıcaklığının 7 ? 8 ºC?den itibaren baslar.
TÜKETİM ŞEKLİ: Bulunduğu bölgelerde avlanıp satılan ve eti çok lezzetli olan, ticari değeri yüksek bir balıktır.



© lezzetler.com tarif no:106510 • adı:Tatlısu Levreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19