



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEKİR BALIĞI

Barbunya gibi tekir balığı da Mullidae familyasından olup bilimsel adı *Mullus surmuletus*'tur. Sıcak ve ılıman denizlerin sahil kısımlarında kumluk ve çamurluk diplerde sürüler halinde yaşarlar. Akdeniz, Ege, Marmara ve Karadeniz'de bulunan tekirlerin küçüklerine 'mıcır' irilerine 'çuka' denir.

Tekirlerin ortalama boyları 10-12 santimdir. Marmara'da yaşayanların Karadeniz'e göçleri ilkbaharda olur. Sonbaharda ise tekrar Marmara'ya dönerler. Yazın sığ sahillere giren tekirler kışın derin sulara, kanala çekilirler.

Derisi gayet narin ve ince olan tekirin pulları iridir ve gövdesine iyice intibak etmemiştir. Yanları sarı, kıvrıla çalan bir renktedir.

Üzerinde kırmızımsı benekler vardır. Sırtı alacalı kahverengi, karnı beyazdır. Tekir balığının kafası gövdesiyle orantılıdır. Gözleri kırmızı olup ağzı küçüktür. Alt çene üst çeneye oranla biraz daha geridedir. Kadife dişlere sahiptir. Alt çenenin altında bulunan iki bıyığıyla kumu eşeler. Yanal çizgisi belirli muntazam, kuyruk yüzgeci yumuşak ve fazla gelişmiştir. İki sırt yüzgeci, göğüs ve anüs yüzgeçleri de gövdesine oranla daha büyüktür. Dişleri erkeklerinden daha büyük olan tekir balıkları ortalama on yıl yaşarlar.

Üremeleri yaz aylarında olur. Yumurtadan çıkan yavrular bir ay orta sulara yaşadıkdan sonra dibe inip ömürlerini karides, küçük kabuklular, solucan ve kurtları yiyerek geçirirler. Aynı familyadan olan barbunyanın tüm karakteristiklerine sahip olan tekir balığı, daha soluk bir renge ve daha dik bir profile sahiptir.

Eti çok makbul olup tavası, ızgarası, kağıtta kebabı, buğulaması çok lezizdir.

Manyat, trol ve fanyalı ağlarla avlanan tekir balıklarının olta ile avcılığı pek yapılmaz.
