



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAYIN

İBB Su Ürünleri Hali Müdürlüğü

Vücudu uzun ve çıplak olup, kaygan karakterli bir deri ile örtülüdür. Baş büyük, başın ön kısmı üstten yassılaşmış, gözler küçük, ağız çok büyüktür. Ağız etrafında üç çift bıyık bulunur; bunların bir çifti üst çenede, iki çifti ise alt çenededir. Çenelerde gayet iyi gelişmiş dişler bulunur. Alt çene üst çeneye oranla daha uzundur. Burun delikleri ise dört adettir.

Rengi çok değişkendir. Bulunduğu ortama göre değişir. Sırt siyahımsı gri veya kül rengindedir. Bazen sırt tarafında yeşilimsi kahverengi yansımalar görülür. Genç bireylerde vücudun yan tarafları alacalı bir desene sahiptir.

Çok değişik olmakla beraber, genellikle karın tarafları kirli beyaz veya sarımtıraktır. Sırt ve kuyruk yüzgeçleri bazen menekse tonundadır. Gözlerin irisi sarımsı ve kırmızı beneklidir. Göz bebeği etrafında altın renginde dar bir halka vardır.

Ortalama uzunluk 100 ? 150 cm; ortalama ağırlık 10 kg?dır. Maksimum uzunluk 3 ? 5 m; maksimum ağırlık ise 250 ? 300 kg?dır. Ülkemizde 120 kg ağırlığında olanları yakalanmıştır.

**ÜREME DÖNEMİ:** Bu balık türü eseyssel olgunluğa erkek balıklarda 2 ? 3 yaşında, 25 ? 35 cm uzunluğunda; dişilerde ise 3 ? 4 yaşında 45 ? 60 cm uzunluğunda ulaşırlar. Yayın balığı, nispeten tropikal bir form olduğundan, yumurta bırakmak için mutlaka su sıcaklığının 20 oC?den yukarı olmasını bekler. Üreme zamanı Mayıs ? Temmuz arasındır.

**TÜKETİM ŞEKLİ:** Yayın eti lezzetli, kılçığı az olan kaliteli bir balıktır. Taze, dondurulmuş veya tuzlu konserve olarak tüketilir. Yüzme kesesinden tutkal elde edilen bu balığın yapay olarak üretimi yapılmaktadır.

