



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL SAZAN

Yeşil sazanın sırtı siyahımsı yeşil, iki tarafı sarıya çalar, karnı beyazdır. Çamurlu suda yaşadığı vakit rengi donuk, nehir, çay gibi küçük sularda yaşarsa rengi saydam ve sarısı kuvvetli olur. Göl gibi durgun ve çamurlu suda yaşayan balığın eti tatsız, saman gibidir, sindirimi güçtür. Akarsuda yaşayan balığın eti güzel ve sindirimi kolaydır.

Yeşil sazanın yumurtalarında zehirli madde olduğundan ishal yapar. Genellikle deri meşin gibi sertleşir, korkunç bir humma ve beyin ağrısı başlar; dudaklar, burun ve yanaklar şişer. Bunun için balığın içi temizlendiği vakit bağırsaklarıyla beraber yumurtalarını da çıkarıp atmalıdır.

Turna, sazan, barbü, nans, çapak, yayın, hani v.b. gibi nehir balıklarını da deniz balıkları gibi pişirmek gerekir.

---