

# Ceviche

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 14/10

Peru ceviche taze balık lime suyu, soğan ve acı biberle pişirmeden marine eden ferah bir tabaktır.

## Malzemeler

- 500 gr Levrek fileto
- 150 ml Lime suyu
- 1 adet Kırmızı soğan
- 0.5 demet Kişniş

## Yapılış

1. Balık 1.5 cm küpler halinde doğrayıp çok soğuk bir kasede bekletin.
2. Kırmızı soğanı ince piyazlı doğrayıp kişniş iri kuyunu.
3. Balık lime suyu ve soğanla marine edin.
4. Kişniş ekleyip nazikçe karıştırıp balıkla bekleyip sertleşmesini.
5. Cevicheyi mısır ve tatlı patatesle soğuk servis edin.
6. Ceviche servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
7. Ceviche karışımını geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesini diye üstten bastırın.

### PÜF NOKTASI

Balık lime suyunda 15 dakika marine edin; pişirmeden diri ve parlak kalır. Balık 15 dakikadan sonra tadı servis edin; uzun bekleme dokuyu lastiksi yapabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında mısır ve tatlı patates koyup cevicheyi soğuk servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri