

# Lima Ceviche Klasik

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Peru ceviche, çok taze beyaz balık lime suyu, kırmızı soğan, acı biber ve kişnişle kısacık sürede marine eden ferah bir tabaktır.

## Malzemeler

- 600 gr Beyaz balık fileto
- 0.8 su bardağı Lime suyu
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 adet Acı biber
- 0.3 demet Kişniş
- 2 adet Tatlı patates
- 1 su bardağı Haşlanmış mısır
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Tatlı patatesleri 20 dakika haşlayıp soğutun.
2. Balık 2 cm küpler halinde kesin.
3. Kırmızı soğanı ince piyazlı doğrayıp soğuk suda 5 dakika bekletin.
4. Balık lime suyu ve tuzla karıştırın.
5. Acı biber, soğan ve kişnişi ekleyip 10 dakika marine edin.
6. Cevicheyi tatlı patates ve mısır ile beraber servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balık 12 dakikadan uzun bekletmemek dokusunu diri tutar. 10 dakikadan sonra tadın, ancak daha uzun bekleme balık dokusunu sertleştirebilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış tatlı patates, mısır ve marulla soğuk servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri