

Çeviche

Toplam 25 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 14/10

Peru ceviche taze balık fileto 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 küçük küp doğrayın.
2. Lime suyu ve soğanla 15 dakika marine edin.
3. Kişniş ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık fileto suyuyla 15 dakika marine edin; pişirmeden diri ve parlak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze tatlı patates koyup cevicheyi soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri