

Lima Ceviche Klasik

Toplam 20 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 kısa 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

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Balık 12 dakikadan uzun bekletmemek dokusunu diri tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış tatlı patates, mısır ve marulla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri