

Klasik Ceviche

Klasik Peru ceviche tarifi - taze balık, limon suyu, avokado ve baharatlarla hazırlanan sağlıklı ve lezzetli meze. Kolay yapım.

10 min

HAZIRLIK

10 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 450 g balık
- 1 dolmalık biber
- 1 kırmızı soğan
- 2 domates
- 1 bardak lime suyu
- 3 yemek kaşığı portakal suyu
- 3 yemek kaşığı kişniş
- 1 avokado
- 1 sarımsak
- 1 jalapeno biberi
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

1 Prepare the fish

Cut 450g fresh white fish into uniform 1cm (½ inch) cubes, removing any bones or skin. Place fish pieces in a large non-reactive bowl.

2 Squeeze 1 cup fresh lime juice and 3 tablespoons fresh lemon juice into a separate bowl. Pour citrus juices over the fish pieces, ensuring all fish is completely submerged.

3 Cover bowl tightly with plastic wrap and refrigerate for 15-20 minutes, until fish turns opaque white and feels firm when pressed gently with a fork.

4 Prepare vegetables

Dice 1 red onion into thin julienne strips. Cut 2 tomatoes into small 5mm (¼ inch) dice. Finely chop 1 bunch fresh cilantro leaves.

5 Drain excess citrus juice from fish, leaving just enough to keep it moist. Add diced onion, tomatoes, and chopped cilantro to the fish.

6 Add 3 tablespoons olive oil, 1 pinch salt, and 1 pinch black pepper. Gently fold all ingredients together until evenly combined.

7 Taste and adjust seasoning with additional salt, pepper, or citrus juice as needed. Refrigerate for 10 minutes to allow flavors to meld.

8 Serve

Serve immediately in chilled bowls, garnished with additional cilantro leaves and accompanied by tortilla chips or plantain chips.

Besin Değerleri

165	26.1g	8g	4.5g	3g	4g	680mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En taze balığı seçin - Ceviche'nin lezzeti tamamen balığın kalitesine bağlıdır. Sashimi kalitesinde, aynı gün avlanmış balık tercih edin.

Balığı uniform boyutta doğrayın - 1-2 cm küp şeklinde kesilmiş balık parçaları eşit şekilde marine olur ve daha iyi bir doku sağlar.

Limon suyunu taze sıkın - Hazır limon suyu yerine mutlaka taze limon kullanın. Lime kullanırsanız daha otantik bir tat elde edersiniz.

Soğanı ince doğrayın - Kırmızı soğanı çok ince julyen şeklinde kesin ve acılığını azaltmak için soğuk suda 10 dakika bekletin.

Marinasyon süresini ayarlayın - İnce kesilmiş balık 15-20 dakika, kalın parçalar 30-45 dakika marine edilmelidir. Aşırı marinasyon balığı lastik gibi yapar.

Kişniş miktarından çekinmeyin - Ceviche bol kişniş ister. Sap kısımlarını da ince doğrayarak kullanabilirsiniz.

Avokadoyu son anda ekleyin - Avokado parçalarını servisten hemen önce ekleyerek renk kaybını önleyin.

Soğuk servis edin - Ceviche'yi buzdolabında soğuttuktan sonra, soğutulmuş tabaklarda servis ederek en iyi deneyimi sağlayın.