

Klasik Ceviche

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

10	10	8	Easy
HAZIRLIK DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Klasik Ceviche

Malzemeler

- 450 g fish
- 1 bell pepper
- 1 red onion
- 2 tomato
- 1 cup lime juice
- 3 tbsp orange juice
- 3 tbsp cilantro (coriander)
- 1 avocado
- 1 garlic
- 1 jalapeno pepper
- 1 pinch sea salt
- 1 pinch black pepper

Yapılışı

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Drain excess citrus juice from fish, leaving just enough to keep it moist. Add diced onion, tomatoes, and chopped cilantro to the fish.
- Add 3 tablespoons olive oil, 1 pinch salt, and 1 pinch black pepper. Gently fold all ingredients together until evenly combined.
- Taste and adjust seasoning with additional salt, pepper, or citrus juice as needed. Refrigerate for 10 minutes to allow flavors to meld.
- Serve**

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

?puçlar?

En taze bal??? seçin - Ceviche'nin lezzeti tamamen bal???n kalitesine ba?lıdır. Sashimi kalitesinde, ayn? gün avlanm?? bal?k tercih edin.

Bal??? uniform boyutta do?rayın - 1-2 cm küp ?eklinde kesilmi? bal?k parçalar? e?it ?ekilde marine olur ve daha iyi bir doku sa?lar.

Limon suyunu taze s?k?n - Hazır limon suyu yerine mutlaka taze limon kullanın. Lime kullanırsanız daha otantik bir tat elde edersiniz.

So?an? ince do?rayın - K?rm?z? so?an? çok ince julyen ?eklinde kesin ve acı???n? azaltmak için so?uk suda 10 dakika bekletin.

Marinasyon süresini ayarlayın - ?nce kesilmi? bal?k 15-20 dakika, kalın parçalar 30-45 dakika marine edilmelidir. A???r? marinasyon bal??? lastik gibi yapar.

Ki?ni? miktar?ndan çekinmeyin - Ceviche bol ki?ni? ister. Sap k?s?mlar?n? da ince do?rayarak kullanabilirsiniz.

Avokadoyu son anda ekleyin - Avokado parçalar?n? servisten hemen önce ekleyerek renk kayb?n? önleyin.

So?uk servis edin - Ceviche'yi buzdolab?nda so?uttuktan sonra, so?utulmu? tabaklarda servis ederek en iyi deneyimi sa?layın.