

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

- 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.

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.

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.

Kişiş miktarından çekinmeyin - Ceviche bol kişiş 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.