



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLÜ SEVİÇE

4 adet levrek fileto (5 cm kalınlığında şerit kesilmiş)
2 adet kalamar (ince dilimlenmiş)
1 adet sivri biber (ince kıyılmış)
1 adet küçük boy kırmızı soğan (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı toz kışniş
1/2 çay kaşığı şeker
1 adet lime suyu
1/2 adet limon suyu
1/2 adet portakal suyu
1/2 adet mango (ufak küp doğranmış)
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Limon suyu, lime suyu, portakal suyu ve şekeri çırpma teliyle karıştırın.

Deniz ürünlerini karışımın içine ilave edin ve sertleşene kadar yaklaşık 8 saat buzdolabında ağzı kapalı bir şekilde bekletin.

Mango, kışniş ve biberi harmanlayarak tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Balıkların marinasyonundan 3 çorba kaşığı ayırın.

Balıklarla diğer tüm malzemeleri birleştirerek soğuk servis edin.