



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVICHE (PERU)

<https://acunn.com>

2 adet levrek dilimi (4 parmak kalınlığında, derisi alınmış fileto)
1 limon suyu
1 lime suyu
1 chilli biberi
5-8 adet frenk soğanı
½ kırmızı biber
½ kapyra biber
1/4 kırmızı soğan
1 avuç maydanoz
1 mango
1 avokado
Sos için:
½ limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Levrek küçük küpler halinde doğranır. Limon ve lime suyu derin bir kâseye alınır ve içine levrek eklenir. Karıştırıldıktan sonra 1 saat üstü kapatılarak buzdolabında dinlendirilir. Limon suyu ile pişmiş olan levrek süzgeç yardımıyla süzülür. Mango, biberler, soğan, chilli biberi ve avokado küp küp doğranır. Maydanoz ve frenk soğanı ince ince doğranır ve karıştırılır. Bu karışıma levrek, yarım limon suyu ve zeytinyağı da eklenir. Tuz ve karabiber eklendikten sonra karıştırılır ve servisi yapılır.

