



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVICHE (PERU)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram taze beyaz balık filetosu (levrek, mezzgit veya dil balığı)  
1 su bardağı taze limon suyu  
1 orta boy kırmızı soğan (ince doğranmış)  
1 büyük domates (küçük küpler halinde doğranmış)  
1 orta boy avokado (küçük küpler halinde doğranmış)  
1 jalapeno biberi (ince dilimlenmiş)  
1 demet taze kişniş (ince doğranmış)  
Tuz ve karabiber (isteğe göre)  
Zeytinyağı (isteğe göre)

Taze balık filetoalarını küçük küpler halinde doğrayın ve geniş bir kaseye alın. Üzerine taze limon suyunu ekleyin ve balıkların tamamen limon suyuyla kaplanmasını sağlayın. Bu şekilde balıkları 15-20 dakika marine edin. Limon suyu, balıkları pişirir ve onlara lezzet katar. Marine edilen balıkları süzerek fazla limon suyunu atın. Balıkları temiz bir kaseye alın. İnce doğranmış kırmızı soğan, domates, avokado, jalapeno biberi ve taze kişnişi ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İsteğe göre biraz zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Ceviche'yi servis tabağına alın ve taze kişniş yapraklarıyla süsleyin.

