



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON CEVICHE (PERU)

500 gram somon fileto
3 adet limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet acı kırmızı biber
Yarım demet taze kişniş
7-8 dal maydanoz
1 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz

Deri ve kılçıklarından tamamen ayrılmış olan somon filetoyu, ince ve küçük parçalar halinde dilimleyin.

Taze kişnişin yaprak kısımlarını ayıklayın.

Maydanozu ise ince ince doğrayın.

Sarımsağı rendeleyin ve ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız küçük boy acı kırmızı biberleri küçük parçalar halinde doğrayın.

Cam bir karıştırma kabına somon parçalarını alın.

Ardından taze sıkılmış limon suyu ve zeytinyağı ilave ederek harmanlayın.

Limonladığınız somonları yaklaşık 1 saat buzdolabında beklettikten sonra suyunu süzün.

İncecik kıyılmış yeşillikler, rendelenmiş sarımsak, küçük parçalar halinde doğranmış acı kırmızı biber ve tuzu bir kaptaki karıştırın ve üzerine de somonu ilave edin.

Ardından karışımı servis tabağına alın.

Not: Ünü Peru mutfağından tüm dünyaya yayılan ceviche, balık ve ahtapot gibi çeşitli deniz ürünleriyle yapıyor. Deniz ürünlerinin zeytinyağı ve limonun asidinde bekletilerek pişirilmesi yöntemine bu ad verilir.

