



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI CEVİCHE (PERU)

Deniz levreği yarım fileto 120 gr derisi alınmış
Lime suyu 5 yemek kaşığı 20 Gr
Chilli biberi tatlı kaşığı 7 gr
Kereviz 1 yemek kaşığı 10 gr
Salatalık yarım adet 60 gr
Zeytinyağı yarım çay bardağı 75 ml
Coconut köpüğü
Tuz
Beyaz biber

Deniz levreği slice şeklinde edilir. Lime zeytinyağı ile karıştırılır 8 dakika dolapta marine edilir.
Ardından çıkarılır, süzülür burnise doğranmış salatalık, chilli biberi, ve kereviz doğranır ardından süzülen lime lı, sebzeler karıştırılır.
Sebzelerde 1 dk şeklinde marine edilir süzülür.
Sebzeler toplu halde tabağa alınır, slice edilmiş marine balıklar sebzelerin üstüne kapatılır.
Coconut köpüğü üstüne dökülür, isteğe göre smoked paprika serpilir.

