Ceviche - Peru Usulü Lime Marine Balık

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
 Soğukta Bekletme: 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g levrek veya çipura fileto
- ¾ su bardağı taze lime suyu
- 1 küçük kırmızı soğan, çok ince yarım ay doğranmış
- 1 küçük acı biber, ince doğranmış
- Yarım demet kişniş, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 haşlanmış tatlı patates
- 1 su bardağı haşlanmış mısır

Alerjen ve Gıda Güvenliği Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık. Bu tarif çiğ balıkla hazırlanır; lime suyu balığı ısıtarak pişirmez ve tüm mikropları güvenilir biçimde yok etmez. Çiğ tüketim için uygunluğu satıcıdan teyit edilmiş, soğuk zinciri korunmuş balık kullanın. Hamileler, çocuklar, ileri yaştakiler ve bağışıklığı baskılanmış kişiler çiğ balık tüketmemelidir. Emin değilseniz balığı tamamen pişirip lime sosunu yanında servis edin.

Ön Hazırlık:

Balığı soğuk tutun; kesme tahtası ve bıçağı çiğ balığa ayırın. Soğanı ince doğrayıp soğuk suya 5 dakika koyun, süzüp kurulayın. Tatlı patatesi önceden haşlayıp soğutun. Lime suyunu taze sıkın ve çekirdekleri süzün.

Yapılışı:

1. Filetoyu küp kesin:

- Deriyi ve kılçık kalmadığını kontrol edin. Balığı yaklaşık 1,5 cm küpler hâlinde kesip soğuk cam veya paslanmaz çelik kaseye alın.

2. Lime ve tuzla buluşturun:

- Lime suyunu ve tuzu balığın üzerine döküp nazikçe karıştırın. Kaseyi hemen buzdolabına alın; oda sıcaklığında bekletmeyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Balığın dışı opaklaşıp içi soğuk kalırken 15-20 dakika içinde servis edin. Daha uzun bekletmek dokuyu sertleştirir ama gıda güvenliğini garanti etmez.

3. Aromaları ekleyin:

- Servisten hemen önce soğan, acı biber ve kişnişi ekleyin. Karışımı bir kez nazikçe alt üst edin; balık parçalarını ezmeyin.

4. Yanında sunun:

- Tatlı patatesi dilimleyip mısırla birlikte tabaklayın. Cevicheyi soğuk servis edin ve bekletmeden tüketin.

Servis ve Saklama:

Ceviche çiğ deniz ürünü içerdiği için taze hazırlanıp hemen yenmelidir. Artanı saklamak yerine tüketmeyin; soğukta tutmak da çiğ balığın risklerini ortadan kaldırmaz.

>> **İpucu:** Lime suyunda uzun süre bekletmek balığı güvenli biçimde pişirmez; marine süresini doku için kısa tutun ve balığı hazırlıktan servise kadar soğuk muhafaza edin.

Kiraz'ın Mutfağı