



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BALIKLI YUMURTA



5 adet yumurta
1 küçük kutu konserve ton balığı (80 gr)
1 çorba kaşığı mayonez
5-6 dal maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

- # Yumurtalar katı olacak kıvamda haşlanır, kabukları soyulur ve ortadan ikiye kesilir.
- # İçinde bulunan sarı kısımları karıştırma kabına konur, tuz eklenir ve ezilir.
- # Üzerine yağın yarısı süzölmüş konserve balık, kıyılmış maydanoz, pul biber eklenir ve iyice ezilir.
- # Bu karışım yumurtaların boşalan oyuklarına öbekleyerek tekrar doldurulur ve servis tabağına dizilir.
- # Salata ya da garnitür olarak tüketilir.

Not: Tarifin aromalı olması isteniyorsa bir sap yeşil soğan kıyılarak eklenebilir.