Uova con Pesce

Balıklı Yumurta

5 uove
1 scatolina di tonno (80gr)
1 cucchiaio di maionese
5-6 prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

Le uove si bolliscono poi si sbucciano e si tagliano in due.
Porte gialle si mette in una ciotola alla sua prassi pizzica sale e si pesca con la forchetta.
Alla sopra si aggiungono tonno prezzemolo macinato peperoncino a rosso e si pestano bene.
Questa miscelata si riempisse nella parte scavata delle uova.
Poi queste uova si fila nel piatto da servire si possono servirsi insieme con salata o garniture.

Nota: Se volendo di avere ricetta aromata si può aggiungere un po' cipolla fresca macinata.