

Tunus Usulü Brik

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 4/10

Brik, ton balığı, patates harcını ince yufkaya sarımsak ve yumurtayla birlikte kızartılarak Tunus işi çit bir lokmadır.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 adet Patates
- 1 konserve Ton balığı
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Patatesi haşlayarak ton balığı ve kızırtı maydanozla karıştırın.
2. Harcı yufkanın ortasına alıp yumurtayı sarımsaklı maden üzerine kızartın.
3. Yufkanın kenarlarını kapatıp yağ ısıtılana kadar açılmaması için hafifçe bastırın.
4. Brikleri 6 dakika kızartıp limon dilimleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı kapatırken kenarları bastırılmak üzere kızartması sırasında açılmalarını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri