

# Brik

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 14/10

Brik, Tunus sokaklarında önce hamurun içinde yumurta ve ton balığıyla kızartılarak yapılır.

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 adet Yumurta
- 160 gr Ton balığı
- 2 adet Patates
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 su bardağı Ayçiçek yağı

## Yapılışı

1. Patatesleri yumuşayana kadar haşlayıp süzün ve sıcakkenri püre haline getirin.
2. Patatesi ton balığı ve maydanozla karıştırıp yufkanın ortasına yayın.
3. Yumurtayı harcın üstüne kırıp yufkayı üçgen kapatın ve kenarlarını bastırın.
4. Brikleri kızartma yağda her yüzü 2 dakika olacak şekilde kızartıp servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı hamurun ortasına kırıp hemen kapatın şarşısı pişerken akışkan kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve maydanozla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri