

Tunis Brik

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 14/10

Brik, ince malsouka veya yufka içine ton balığı, patates, kapari, maydanoz ve yumurta koyup kızartılır.

Malzemeler

- 4 adet Malsouka yufkası
- 200 gr Ton balığı
- 2 adet Patates
- 4 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Harissa
- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Patatesleri 15 dakika haşlayın.
2. Ton balığı süzüp patates, kapari, maydanoz, harissa, tuz ve karabiberle karıştırın.
3. Malsouka yufkasını tezgaha serin.
4. Harcı yufkanın ortasına halka gibi koyup içine 1 yumurta koyun.
5. Yufkayı üçgen kapatıp kenarlarını bastırın.
6. Brikleri kızgı yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
7. Kağıt havluda 1 dakika dinlendirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı kızarmadan önce harcı halka gibi yerleştirmek sarı yumurtadan taşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve harissa ile, sarımsaklı kekik ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri