

# 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 sarımsaklı 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

- Patatesi haşlayarak ton balığı ve maydanozla karıştırın.
- Harcı yufkanın ortasına alıp yumurtayı kenarları kapatın.
- Brikleri 6 dakika kızartıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkayı kapatırken kenarları bastırarak kızartmasını kolaylaştırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sızma zeytinyağı ve pul biber gezdirip küçük derin tabakta mezelik sunum kurun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri