



### Zutaten

Brik-Teig/alternativ  
Yufka  
1 Kartoffel  
½ Bund Petersilie  
Thunfisch in Öl  
1 Zwiebel  
Eier  
Kapern  
Öl  
Zitrone

Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, schälen und mit einer Gabel kleindrücken.

Die Zwiebel würfeln mit der Petersilie kurz in Öl frittieren. Anschließend Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Kapern und abgetropften Thunfisch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Um die Teigtaschen zu befüllen, den Belag hineingeben, dass in der Mitte ein Kranz für das Ei entsteht. In diesen Kranz nun das Ei aufschlagen, aber nicht verquirlen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und die Taschen schließen.

Die befüllte Teigtasche vorsichtig in das Frittieröl hineingeben und von beiden Seiten frittieren. Mit Zitronenvierteln servieren.

Alternativ kann man die Teigtaschen auch mit Scampi oder Huhn befüllen.