



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖCCE (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

8 yumurta  
½ kg taze soğan  
½ kg taze sarımsak  
3-4 demet maydanoz  
½ demet taze nane  
8 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kişniş  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Kızartmak için zeytinyağı

Soğan ve sarımsağın yeşil kısımlarını çok ince doğrayın.  
Aynı şekilde maydanoz ve naneyi incecik doğrayın.  
Hepsini tuz ile karıştırın ve elle ovalayarak biraz yumuşamasını sağlayın.  
Maydanoz miktarını demetlerin büyüklüğüne göre ayarlayabilirsiniz.  
Öccenin bol maydanozlu olması gerekir.  
Karışımı bir süre bekletin, altüst ederek karıştırın ve avucunuzla sıkarak fazla suyunu alın.  
Yumurtaları karışıma kırın, baharatları ekleyin, unu da katarak karıştırın.  
Öcce tavası varsa her bir gözün içine yarısını geçecek gibi yağ koyun.  
Tavayı ateşte kızdırın. Her göze bir dolu kaşık öcce karışımı koyun.  
Bir tarafı kızarıncaya ters çevirin.  
Öcce tavası yoksa, normal tavada iki parmak derinliğinde zeytinyağını kızdırın ve karışımdan kaşık kaşık dökerek mücver gibi her iki yanını kızartın.  
Kızaran öcceleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın emdirin ve sıcak sıcak servis yapın.

Not: Öcce, genellikle bol taze soğan ve taze sarımsak kullanılan şiveydiz veya sarımsak aşısı gibi yemekler yapılır, yemekten artan soğan ve sarımsağın yeşil kısımlarından yapılır. Bu ölçüler sadece yeşil kısımlar için verilmiştir. Yaklaşık olarak 1 kg yeşil soğan veya taze sarımsak kullanılan bir tarifte, ayıklandıktan ve beyaz kısımlar kullanıldıktan sonra öcce için yeterli miktarda yeşil kısım kalacaktır.  
Öcce, ana malzeme olarak kabak yerine bol maydanoz ve yeşil soğan kullanılan bir tür mücverdir.  
Mevsiminde taze sarımsağın yeşil kısımları da kullanılır.  
Öccenin tadı, kızarıncaya bambaşka bir lezzet kazanan maydanozdan gelir.  
Öcce, göz göz çukurları olan özel öcce tavasında kızartılır.  
Her bir göze yarısına kadar yağ konur, kızdırılır ve öcce karışımı gözle kaşık kaşık dökülür, her iki yanını kızartılır.  
Öcce tavası olmadığı zaman, kızgın yağ içine kaşıkla dökülerek mücver gibi pişirilebilir.



---

© lezzetler.com tarif no:86393 • adı:Öcçe (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.09.2024 - 14:28