



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KİLİS ÖCCE TAVASI

Nihan Aras

Öcçe yuvarlak formda olmalıdır.

Bunun için geçmişte, şimdilerde pek kullanılmayan, daha çok yumurta pişirmek için olduğu kabul edilen, tabanında çok sayıda çukur bulunan küçük tavalar kullanılmaktaydı.

Bu çukurlara zeytinyağı dökülür, öcceler yağın üzerine kaşıkla bırakılır ve doğal olarak çukurun şeklini alırdı. Temiz bir kaşıkla öcçeye bastırılırdı ki, zeytinyağına gömülsün ve iyice kızarsın.

Kızaran yüz çevrilir, diğer tarafta, bu kez hafifçe bastırılarak kızartılırdı.

Öcçe düz bir tavaya döküldüğünde yayılacağından ve ince bir tabaka haline gelip kızarmadan yanacağı için yuvarlak ve biraz şişkin bir form verilmektedir.

Şimdilerde bu tava kullanılmadığından öcceler kaşıkla yağa bırakılırken şekil veriliyor.

Oysa Hüseyinoğlu köyü kadınları bu şekillendirmeyi yağa atmadan önce yapıyor.

Tüm malzemeler yoğrulduktan sonra parçalar alınıp ortası ısıtılmış avuç içinde yuvarlak şekil veriliyor.

Köyde kullanılan öcçe malzemeleri ise yine soğan, sarımsak, maydanoz, yumurta, un, kırmızı ve karabiber, kekik ya da zahter ile isteğe bağlı olarak nane. Kekik ve nane de arzuya göre taze ya da kuru olabiliyor. Ama öcçe her iki yerde de salata ile yeniyor.

