



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖCCE (GAZİANTEP)

2 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1 demet yeşil sarımsak
4 adet yumurta
6 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
1.5 çay bardağı sıvı yağ

Maydanoz, yeşil soğan ve sarımsağı ayıklayıp yıkıyoruz. Maydanoz sapları çok uzunsa birazını kesip atıyoruz. Maydanoz, yeşil soğan ve yeşil sarımsağı ince ince doğrayıp geniş bir kaba alıyoruz. İçine dört yumurta kırıyoruz. Baharatlarımızı, tuzumuzu ve unumuzu da katıp, karıştırıyoruz. Bir tavaya sıvı yağımızı koyuyoruz ısınınca karışımımızdan birer kaşık alıp yağda kızartıyoruz. Bir yüzü kızarıncaya çevirip diğer yüzünü de kızartıyoruz. Kızaran öccelerimizi tabağımıza alıyoruz.