



## ÖCCE (GAZİANTEP)

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

- 1 bağ orta boy taze soğan
- 1 bağ orta boy taze sarımsak (yoksa bir baş kuru sarımsak)
- 2 bağ orta boy maydanoz
- 5 yumurta
- 1 su bardağı un
- Tuz
- Kimyon
- Pul biber
- Kuru nane
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ
- 1 bardak soğuk su

Maydanoz, taze soğan ve sarımsak temizlenir, oldukça küçük doğranır, baharatları ilave edilir(birer kaşık). Elde bir tepsinin içinde yoğrulup ezilir, malzemelerin üstüne un eklenip elde azıcık karıştırılır ve üzerine yumurtaları kırılır. Sonra bir bardak su ilave edilip cıvıkça bir hamur elde edilir. Tavaya sıvı yağ konur, yağı ısıtmak gerek dağılmasın diye. Isınan yağa bir kaşık yardımıyla bir parça konulup kaşığın tersiyle tavaya yayılır ve arkalı önlü çevrilerek kızartılır servis tabağına alınır.

