



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖCCE (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

6 demet maydanoz
6 yumurta
1/2 kg. taze soğan
1/2 kg. taze sarımsak
80 gr. un
Yarım kaşık tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Taze soğan, sarımsak ince ince kıyılır. Derin bir kase içerisine kıyılmış maydanoz, taze soğan, sarımsak, un, tuz, kimyon, karabiber, kırmızı biber konularak yumurtalar kırılır. Bu malzemeler iyice karıştırılır (çırpılır). Kızarmış yağa bir yemek kaşığı karışımdan koyularak, pembe renk alana kadar kızartılır. Bütün karışım kızartıldıktan sonra yemek servise hazırdır.

Not: Özel öcçe tavasında kızartılırsa şekiller daha düzgün olur. (Reyhan ALMACI)

