



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖCCE (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

5-6 dal taze yeşil soğan
2 demet maydanoz
2 su bardağı un
4 tane yumurta
2 su bardağı zeytinyağı
Kırmızı pul biber

Soğan ve maydanoz ayıklanıp iyice yıkanır, ve soğanlar yeşil saplarıyla birlikte doğranır. Maydanozlar da irice doğranır.

Çukurca bir kapta, maydanoz, soğan, un, kırmızı pul biber, yumurta, yeterince tuz ve 1/2 su bardağı su ilave edilerek, yoğurt kıvamında bir karışım oluşturulur.

Diğer tarafta, zeytinyağı genişçe bir tavada kızdırılır ve karışım kaşık kaşık alınarak kızgın yağda, iki taraflı kızartılır. Bu şekilde 20-25 tane kızartılmış öcce elde edilir.

Öcce, doyurucu bir aperatif olup, sıcak servis yapılır.

Not: istenirse yukarıda hazırlanan Öcce karışımına 100 gr. kadar Antep peyniri rendelenebilir.

