



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖCCE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

4 yumurta
1 kg yeşil soğan
2 demet maydanoz
1 demet nane
1 bağ taze sarımsak
4 kaşık un
Zeytinyağı
Toz biber
Kimyon
Karabiber

Maydanoz, nane ve sarımsak çok ince doğranır. İçine karabiber, toz biber, kimyon eklenir ve harmanlanır. Bu karışıma un ilave edilir ve üzerine yumurtalar kırılarak iyice karıştırılır. Öcce tavasında kızdırılan zeytinyağına kaşıkla konularak her iki tarafı kızartılır ve servis yapılır.

Not: Arzu eden 1 adet yeşil kabağı rendeleyerek içine ekleyebilir.

