



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖCCE (KİLİS)

Anadolujet Magazin

6 adet yumurta
2 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
2 diş sarımsak
Sıvı yağ

Maydanozları ince ince kıyıp soğanları da küçük küçük doğrayın. Yumurtaları bir kaba kırın ve üzerine kıyılmış maydanoz, soğan, dövülmüş sarımsak, tuz, nane, kimyon ve yenibahar ekleyerek karıştırın. Öcçe için kullanılan özel tavanın gözlerine sırayla dökün. Bir tarafı kızarıncaya iki küçük kaşık yardımı ile ters yüz ederek diğer tarafını da kızartın. Tavadan aldığınız öcçeleri bir kâğıt havluya yatırarak yağını çektirin ve sonra da bir servis tabağına yerleştirin. Soğuk ya da sıcak olarak servis edebilirsiniz.

