



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖCCE (KİLİS)

750 gr taze soğan
6-7 dal taze sarımsak
2 demet maydanoz
Yarım demet nane
4 yumurta
2 çorba kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kişniş
1 su bardağı su
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı Kilis zeytinyağı (kızartmak için)

Soğan, sarımsak, maydanoz ve nane ayıklanır. Yıkılır ve ince ince doğranır. İçerisine tuz, kırmızı biber, kimyon ve kişniş koyularak iyice yoğrulur. Sonra içerisine yumurta kırılır. Su ve un ilave edilerek iyice karıştırılır. (koyu kıvamda olmalıdır) Tavaya az miktarda yağ konulur. (tavanın dibini kaplayacak kadar olmalıdır) Isınınca çorba kaşığı dolusu hazırlanan harç konur. Kaşığın tersi ile avuç içi kadar yuvarlak şekilde yayılır. Tava bu şekilde doldurulur. İki tarafı da kızartılır. Kağıt yayılmış tepsiye çıkartılır. Öcçenin unu az gelirse kızartılırken sıçrayarak dağılır. Böyle durumlarda yeteri kadar un ilave edilerek kıvamı koyulaştırılmalıdır.

