



YUMURTA ÖCCESİ (HATAY)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

6 yumurta
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet taze sarımsak
1 demet taze nane
4 yemek kaşığı un
Tuz
Kırmızı pul biber
Domates sosu için;
2 domates
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Yumurtaları geniş bir karıştırma kasesinde çırpın. Çok ince kıydığınız sebzeler ve unu ilave edin. Tuz ve kırmızı pul biberle tatlandırıp harç kıvam alıncaya kadar karıştırın. Bir yumurta pişirme ya da özel öcçe tavasının göz yerlerine ay çiçek yağı dökün. Harçtan bir yemek kaşığı kadar alarak kızgın yağa ilave edin. Her iki tarafını da kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Domates sosu için rendelediğiniz domatesleri bir sos tenceresine alın. Toz şeker, tuz ve baharatlarla tatlandırıp domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin. Öcçeleri yanında domates sosu ile beraber sıcak servis yapın.

