



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA ÖCCESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

6 yumurta
1 kg. taze soğan
2 demet maydanoz
250 gr. taze sarımsak
1 demet taze nane
1 yemek kaşığı un
Toz kırmızı biber
Karabiber
Kimyon

Malzemeler (maydanoz, soğan, sarımsak ve nane) çok ince doğranır. Toz biber, kimyon, karabiber ve tuzla ince doğranan malzeme harmanlanır. Un ilave edilip yumurtalar kırılarak karıştırılır. Mücver tavaında kızartılmış zeytinyağına kaşık kaşık koyarak her iki tarafı ayrı ayrı kızartılır.

Not: İçine suyu sıkılmış patates rendesi konulursa daha gevşek olur.

