

# Kilis Öcce

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~365 kcal

Açılış 4/10

Öcce, taze soğan, taze sarımsak, maydanoz ve naneyi yumurtanın harçıyla zartarılan Kilis ot mücveridir.

## Malzemeler

- 750 gr Taze soğan
- 7 dal Taze sarımsak
- 2 demet Maydanoz
- 0.5 demet Nane
- 4 adet Yumurta
- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kişniş
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Taze soğan, taze sarımsak, maydanoz ve naneyi ince kıyın.
2. Yeşillikleri tuz, kırmızı biber, kimyon ve kişnişle ovun.
3. Yumurta, su ve unu ekleyip koyu harç hazırlayın.
4. Zeytinyağında 170°C'ye ısıtın.
5. Harçtan kaşıkla 1 parçanın yüzü 3 dakika zartarılan oranda kızartın.

### PÜF NOKTASI

Harç kaşıkla ızgara duracak yoğunlukta tutun, öcce tavada yayılarak parçalanmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon, domates salatası ve ayranla sıcak da servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

