



Öcçe

Öcçe



3 bouquets de persil
10 brins de menthe fraîche
6 oignons verts
5 gousses d'ail
4 œufs
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
De l'huile de friture

- # Hachez finement, le persil, la menthe fraîche, les oignons frais et les ails. Prenez dans un bol de mélange.
- # Versez les oeufs, du flocon de piment rouge, du cumin, du poivron noir et du sel. Commencez à mélanger.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à que les ingrédients se rassemblent. (Elle doit être dans une forme liquideux)
- # Huilez la poêle spéciale. Si vous n'avez pas cette poêle, mettez un peu d'huile dans une poêle normale. Faites chauffer à moyenne température.
- # Laissez 1 cuillère de mélange dans la poêle, quand une face grille, tournez l'autre face.
- # Servez tiède en compagnie du ayran.

N-B; Cette recette est sue dans les régions de Hatay, Kilis, Halep. Il est conseillé d'utiliser des ails frais pendant la saison.