Öcce

Öcce

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.