



Occe Öcce



3 mazzetti di prezzemolo
10 menta fresche
6 cipolle
5 spicchi d'aglio
4 uova
1 cucchiatino di peperoncino a rosso
1 cucchiatino di cumino
Mezzo cucchiatino di pepe nero
1 cucchiatino di sale
Abbastanza farina
Olio per friggere

- # Prezzemolo menta cipolla ed aglio si macinano bene dopo si mettono nella ciotola da miscelare.
- # Alla sopra si rompono le vuole e si PC con pepe nero Cumino peperoncino a rosso e sale si miscelano.
- # Finché diventa una miscela omogenea si aggiunge la farina. (la miscolata deve essere fluido)
- # La padella di occi sfoglia se non esiste Questa padella si può oliare padella normale si riscalda sul fuoco medio.
- # Dalla miscolata preparata si prendono i pezzi con il cucchiaio e si mette dentro olio si arrossiscono tutti e due facciate.
- # Servirsi in fresco insieme con ayran (bevande Turco).

Nota: Èd una ricetta sapevole delle zone Hatay Kilis Halep. Swcondo della stagione si può usare anche aglio fresco.