



## Одже Ӧссе



3 пучка петрушки  
10 веточек свежей мяты  
6 шт. зеленого лука  
5 зубчиков чеснока  
4 яйца  
1 ч.л. красного перца  
1 ч.л. тмина  
0,5 ч.л. черного перца  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется  
Масло для жарки

- # Зелень и чеснок мелко порубить, добавить яйца и специи, хорошо перемешать.
- # Добавить муку, столько, чтобы тесто было жидким.
- # Ложкой выложить на сковороду с тефлоновым покрытием в разогретое масло, обжарить с двух сторон.
- # Подавать теплыми с айраном.

Рецепт очень известен в Хатае, Килисе и Халепе. В сезон чеснока лучше использовать свежий чеснок.