



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

CCE



3 demet maydanoz
10 dal taze nane
6 adet taze soğan
5 diş sarımsak
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Kızartma yağı

- # Maydanoz, taze nane, taze soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, karıştırma kabına aktarılır.
- # zerine yumurtalar kırılır, pul biber, kimyon, karabiber, tuz eklenir ve karıştırmaya başlanır.
- # Malzeme btnleşene kadar azar azar un eklenerek karıştırmaya devam edilir. (Akıcı bir kıvamda olmalıdır.)
- # Özel gzl cce tavası yağlanır. Eđer bu tava mevcut değilse teflon tavaya az miktarda yağ konur, orta ateşte kızdırılır.
- # cce harcından kaşıkla tavaya bırakılır, bir yz kızarıncı diğer yz çerilir.
- # Ilık olarak, ayran eşliğinde servise sunulur.

Not: cce, Hatay, Kilis, Halep blgelerinde bilinen bir tariftir. Mevsiminde kuru sarımsak yerine taze sarımsak kullanılması önerilir.