



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAKLI OMLET

MALZEMELER

2 adet kabak
100 gr. kiyma
1 orba kasigi tereyađı
2-3 orba kasigi su
1/2 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
1/2 demet dereotu
1 orba kasigi sivi yag
8 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Kabakları yıkayıp, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi tereyağı alın. Kiyma ve rendelenmis kabakları da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasigi su ilave edip, kısık ateşte suyunu çekene kadar bekletin. İnce kıyılmış dereotu, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip, tavayı ocaktan alın. Yumurtaları bir tutam tuz ilavesi ile irpin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi sivi yagi koyun. Bir kepçeyle çirpılmış yumurtadan alıp, teflon tavada arkalı önlü pisirin. Yumurtalı karışım bitene kadar bu işlemi tekrar edin. Önceden hazırladığınız harci omletlerin içine doldurun. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine rendelenmiş kasar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kasarlar eriyene kadar pisirin. Fırından ıkarın. Sıcak servis yapın