



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI OTLU OMLET

4 yumurta
1 küçük boy kabak
1 tatlı kaşığı tereyağ veya 1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kahve fincanı süt
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
2-3 dal taze nane
1 tutam rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Yeşillikleri yıkayıp kurulaşın ve incecik doğrayın. Kabağı yıkayıp rendenin ince tarafıyla rendeleyin. (Kabuğunu soymayın)

Yumurtaları bir kaptaki çirpin. Süt, peynir, kabak rendesi, tuz ve yeşillikleri ilave edip tekrar çirpin.

24-26 cm çapında bir tavada yağı ısıtıp omlet karışımını boşaltın. 2 dk orta ateşte tutup üzerine kapak kapatın ve 1 dakika daha pişirin. Kontrollü şekilde spatula ile çevirip diğer tarafını da 2 dk pişirin. Düz tabağa çıkarıp dörde bölün. Sıcak servis yapın.

