KABAKLI PEYNİRLİ OMLET

1 tane orta boy kabak
50 gram beyaz peynir
1 tutam dereotu
3 tane yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
1 çay kaşığı kara biber
2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Kabağı öncelikle yıkayarak kabuğunu soyun. Küp şeklinde bir kab içerisine doğrayın. Geniş bir tava içerisine tereyağını koyarak, eritin. Bir tutam tuz ekledikten sonra kabakları tereyağı içerisine ilave edin. Tavanın kapağını kapatın ve ara ara karıştırarak kısık ateşte kabakların yumuşaması için bekleyin. Sizde bu arada derin bir kab içerisine yumurtaların hepsini kırın ve bir çatal yardımıyla çırpın. Daha sonra dereotunu ince bir şekilde doğrayın, yumurta içerisine ekleyerek karıştırın. Daha sonra beyaz peyniri iyice ezin. Peynir köy peyniri veya kaşar peyniri ise rendelemeniz daha iyi olacaktır. Rendelenen peyniri yumurta ve dereotu içerisine ilave edin ve karıştırın. Daha sonra karabiberi ve kırmızı pul biberi de ekledikten sonra iyice karıştırın. Bütün malzemeler karışınca tava içerisindeki kabakları kontrol edin. Yumuşamış ise karışımı kabaklar üzerine dökün. Karıştırmadan bir süre bekleyin. Yumurta koyulaşınca tavayı sallayarak omleti yerinden sarsın. Omlet tavadan ayrılınca ters çevirerek diğer tarafını da pişirin. İki tarafta katılaşınca omletin altını kapatın. Artık kabaklı omlet hazır, tabaklara alıp sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128892 • adı:Kabaklı Peynirli Omlet • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:38