FIRINDA KABAKLI OMLET

MALZEMELER
2 adet kabak
100 gr. kiyma
1 çorba kasigi tereyağı
2-3 çorba kasigi su
1/2 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
1/2 demet dereotu
1 çorba kasigi sivi yag
8 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ
Kabaklari yikayip, rendeleyin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi tereyağı alin. Kiyma ve rendelenmis kabaklari da ilave edip kavurun. 2-3 çorba kasigi su ilave edip, kisik ateste suyunu çekene kadar bekletin. Ince kiyilmis dereotu, tuz, pulbiber ve karabiberi ekleyip, tavayi ocaktan alin. Yumurtalari bir tutam tuz ilavesi ile çirpin. Teflon tavaya 1 çorba kasigi sivi yagi koyun. Bir kepçeyle çirpilmis yumurtadan alip, teflon tavada arkali önlü pisirin. Yumurtali karisim bitene kadar bu islemi tekrar edin. Önceden hazirladiginiz harci omletlerin içine doldurun. Hafif yaglanmis tepsiye dizin. Üzerlerine rendelenmis kasar peynirini serpin. Önceden isitilmis 200 dereceli firinda kasarlar eriyene kadar pisirin. Firindan çikarin. Sicak servis yapin

© lezzetler.com tarif no:4545 • adı:Fırında Kabaklı Omlet • gönderen:aysel • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:11