



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN OMLETİ

300 gram bebek patates (ortadan 2'ye kesilmiş) (10 dakika haşlanmış)
1 adet rendelenmiş kabak
4 yumurta
2 yumurta beyazı
1 yemek kaşığı süt
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı hardal
3 yemek kaşığı dereotu, nane ve maydanoz (doğranmış)
3 yemek kaşığı krem peynir
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
140 gram bezelye
100 gram beyaz peynir
50 gram kuru domates
Tuz
Karabiber

Fırına girebilen bir tavaya zeytinyağını alın.
Rendelenmiş kabağı tavanın içine alın.
İçerisine doğranmış sarımsağı da ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.
Hafif haşlanmış patatesleri de tavaya alıp kavurmaya devam edin.
Doğranmış kuşkonmazları da ilave edin ve 5-6 dakika daha kavurmaya devam edin.
Yumurtaları derin bir kaseyin içerisine kırın.
Bir yandan çırparken süt ve hardalı da ilave edin.
Krem peyniri ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Taze otları ve kurutulmuş domatesleri de ekleyin ve biraz daha karıştırın.
Tavada kavrulmuş kabağın içerisine haşlanmış bezelyeyi de ekleyip güzelce karıştırın ve altını kapatın.
Çırtıttığınız yumurtalı harcı kabakların üzerinden dökün ve tavada hafifçe karıştırın.
Üzerine pulbiber ve tulum peyniri serpin.
200 derecede önceden ısıtılmış fırına verin ve 15-20 dakika pişirin.
Dilimleyerek servis edin.



