



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK FRİTTATA

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kabak
4 diş sarımsak
Taze güvey otu, kekik, fesleğen
2 yumurta
3 yumurta beyazı
Taze rendelenmiş muskat
Taze rendelenmiş parmesan
Tuz

Kabakları ince ince doğrayın, sarımsak, güvey otu, kekik ve fesleğenle birlikte tavada pişirin. Kabaklar piştiğinde tavanın içerisindeki sıvıyı dökün. Yumurtaları ve peyniri kabak karışımına ekleyin. Biraz piştikten sonra ağzını kapayın ve kısık ateşte üstü kapalı olarak pişirin. Ardından ters çevirin ve omlet gibi pişirmeye devam edin. Pizza gibi keserek servis edebilirsiniz.

