# KABAKLI FRİTTATA

Sahrap Soysal

1 yemek kaşığı zeytinyağı
2.5 su bardağı rendelenmiş kabak
1 adet küçük boy soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
8 adet yumurta
¾ su bardağı krema

Soğanları tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayın. Sarımsakları ince ince kıyın.
Geniş bir tavada yağı ısıtıp rendelenmiş kabakları, soğan ve sarımsağı ekleyin. Arada karıştırarak orta ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar 5-6 dakika pişirin. Daha sonra rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın.
Başka bir kasede yumurtaları ve kremayı çırpın. Sebzeli karışımdan azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin.
Kare bir borcamı yada fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız karışımı yağladığınız tepsiye dökün. Önceden 175 C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:62218 • adı:Kabaklı Frittata • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:41