



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI OMLET

2 adet kabak
1 adet havuç
1 adet soğan
6 dilim salam
1 tatlı kaşığı dereotu
6 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr. cheddar peyniri

Rendelenmiş havuç ve kabak, doğranmış soğan, kıyılmış dereotu ve salami karıştırın. Yumurta, süt, krema, tuz ve karabiberi çirpin, sebzeli karışıma ekleyip karıştırın. Kabaklı karışımı yavaş yavaş tavaya boşaltıp eşit şekilde yayın. Ortası hafif katılaşıncaya kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Tavanın sapını alüminyum folyo ile kaplayın. Karışımı 200 derece fırında üç dakika pişirin. Peyniri serpip tekrar fırına koyun. Peynir eriyinceye kadar pişirin.

