KABAKLI OMLET

4 adet orta boy ama ince kabak
6 adet yumurta
2 baş orta boy soğan
3 yemek kaşığı süt
Yarım demet maydanoz veya taze fesleğen
Çeyrek tatlı kaşığı muskat rendesi
6 yemek kaşığı parmesan peyniri rendesi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle soğanları ince ince ve halka şeklinde doğrayın. Maydanozu veya fesleğeni ince ince kıyın. Kabakları yıkayıp, kurulayın ve çok ince halkalar halinde doğrayın.
Bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırıp, içine önce soğanları atın ve orta ateşte 5 dakika, soğanlar sararıncaya kadar kavurun. İçine kabakları atın ve yine orta ateşte, kabaklar hafif kızarıp yumuşayıncaya kadar 10 dakika kavurun. Pişme sırasında kabakları sık sık karıştırmayı unutmayın.
Daha sonra ateşten alıp, 10 dakika soğumaya bırakın. Öte yandan derin bir karıştırma kabının içinde yumurtaları biraz çırparak içine sütü, ince ince kıydığımız fesleğen veya maydanozu, tuzu, karabiberi ve varsa muskat rendesini ilave edin. Soğumuş olan kabak ve soğan karışımını da üzerine ekleyin, rendelenmiş parmesan peynirinin 3 yemek kaşığını da ilave ederek birlikte karıştırın.
Hemen hemen 20 santimetre çapında bir tavaya kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyup, kızdırın.İçine hazırladığınız karışımı döküp, bir spatula ile iyice yayın. Kalan parmesan peyniri rendesini üzerine serpin. Ateşi kısarak, hafif ateşte 15 dakika, omletin altı kızarıp, kenarları altın rengi almaya başlayıncaya kadar pişirin. Bir tepsi ya da kapak yardımıyla omleti ters çevirip, altını da 10 dakika kadar pişirin.
Kabaklı omleti soğuk olarak dilimleyip, ekmeğin arasına tıpkı bir sandviç gibi yerleştirip servis yapabilirsiniz.