



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI OMLET

2 kabak
3 yumurta
2 yemek kaşığı süt
4~5 dal dereotu
1 çay bardağı lor peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Kabakları rendeleyip suyunu sıkın ve bir kaseye alın.

Dereotunu ince ince kıyın.

Dereotu ve kabakları aynı kaseye aldıktan sonra üzerine süt ve lor peyniri ilave edin.

Bir kasede yumurta kırın ve yumurtaları çırpın.

Çırtığınız yumurtaları kabakların üzerine ekleyin ve güzelce karıştırın.

Tuz ve baharatları ilave edin.

Geniş bir tavada tereyağını eritin ve yumurtalı karışımı tavaya alın.

Omletin bir tarafı tamamen pişince, spatula yardımıyla diğer tarafını çevirin ve pişirin.

Piştirdiğiniz omleti çeri domates ve roka ile servis edin.

