



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAKLI OMLET

1 soğan  
500 gr. kabak  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
tuz  
karabiber  
10 yumurta  
1 kahve fincanı süt  
2 demet dereotu  
şeker  
2 diş sarımsak

Soğanı ufak ufak doğrayın. Kabağı çok ince dilimlere kesin. 2 çorba kaşığı zeytinyağında soğanla kabakları beraber öldürün, tuzunu, biberini koyun. Öte yandan yumurtaları, sütü ve 1 tatlı kaşığı tuzu mikserde köpürünceye kadar çırpın, sonra buna kıyılmış dereotu ile dövülmüş sarımsağı katıp karışımı kabakların üzerine dökün ve yumurtalı sütün eşit bir şekilde dağılması için hepsini birlikte kısa bir süre karıştırın, üstünü düzeltin ve yumurtalı süt iyice katılaşıncaya kadar omleti kısık ateşte 15 dakika pişirin.

[ML® Kabaklı Omlet için tıklayın](#)

---