



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PASTIRMALI OMLET

1 kabak, ince kıyılmış
4 dilim pastırma
3 domates
4 yumurta
100 gr rendelenmiş kaşarpeyniri
6 zeytin
1/ 4de met maydanoz, doğranmış
2 çay kaşığı nişasta
tuz

Domatesleri soyup dörde bölün. Pastırmaları küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kaptaki yumurtaları çırpın. Kabakları domateslerle beraberce pişirdikten sonra başka bir tavada bu defa pastırmalarla beraber kızartın. Daha sonra yumurtaları, kaşarpeynirini, maydanozu, tuzu karıştırıp kabakların üzerine boşlatın ve 15 dakika kadar ısıtın. Domates suyu ile nişastayı karıştırıp koyulaştırdıktan sonra üzerine dilimlediğiniz zeytinleri ekleyin. Omlet hazır olduktan sonra, sosla beraber servis yapın.