



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAKLI PEYNİRLİ OMLET

- 1 tane orta boy kabak
- 50 gram beyaz peynir
- 1 tutam dereotu
- 3 tane yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 çay kaşığı kara biber
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Kabağı öncelikle yıkayarak kabuğunu soyun. Küp şeklinde bir kab içerisinde doğrayın. Geniş bir tava içerisinde tereyağını koyarak, eritin. Bir tutam tuz ekledikten sonra kabakları tereyağı içerisinde ilave edin. Tavanın kapağını kapatın ve ara ara karıştırarak kısık ateşte kabakların yumuşaması için bekleyin. Sizde bu arada derin bir kab içerisinde yumurtaların hepsini kırın ve bir çatal yardımıyla çırpın. Daha sonra dereotunu ince bir şekilde doğrayın, yumurta içerisinde ekleyerek karıştırın. Daha sonra beyaz peyniri iyice ezin. Peynir köy peyniri veya kaşar peyniri ise rendeleniz daha iyi olacaktır. Rendelenen peyniri yumurta ve dereotu içerisinde ilave edin ve karıştırın. Daha sonra karabiberi ve kırmızı pul biberi de ekledikten sonra iyice karıştırın. Bütün malzemeler karışınca tava içerisindeki kabakları kontrol edin. Yumuşamış ise karışımı kabaklar üzerine dökün. Karıştırmadan bir süre bekleyin. Yumurta koyulaşınca tavayı sallayarak omleti yerinden sarsın. Omlet tavadan ayrılınca ters çevirerek diğer tarafını da pişirin. İki tarafta katılaştıkça omletin altını kapatın. Artık kabaklı omlet hazır, tabaklara alıp sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.