



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PEYNİRLİ OMLET

1 adet büyük boy kabak
1/2 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
4 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Bir tutam kırmızı toz biber
Bir tutam toz nane
Bir tutam tuz
Karabiber

Kabağı kazıyıp rendeleyin. Soğanı ince ince kıyın. Tavada sıvı yağı kızdırın, içine soğanları ve kabakları atıp ezmeden kavurmaya başlayın. Ayrı bir yerde peynir, süt ve yumurtaları köpürünceye kadar çırpın. sebzeler yumuşayıp suyunu çekince içine yumurtalı karışımı, tuz ve baharatlarını ilave edip kısık ateşte omlet şeklinde arkalı önlü pişirin. isteğiniz şekli verebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2023