



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL OMLET

- 1 kabak
- 2 yumurta
- Birkaç tutam dereotu
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz (yarısı pişerken kabaklara diğer yarısı çırpılmış yumurtanın üzerine)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Öncelikle kabağımızı küçük küp küp doğruyoruz.

Tereyağımızı yapışmaz bir tavada eritiyoruz ve ardından doğradığımız kabakları ilave edip rengi hafif sarıya dönecek kadar yani yenilecek yumuşak kıvama gelene kadar ara sıra karıştırıp kontrol ederek pişiriyoruz.

Ayrı tabağa aldığımız yumurtalarımızı baharatlarımızı ekleyerek çırpıyoruz.

Pişen kabaklarımızın üzerine ilave edip pişiriyoruz.

En son servis ederken taze dereotunu isteğimiz kadar ekliyoruz.

