



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZUCCINI OMLET

1 adet büyük kabak (ince dilimlenmiř)
3 adet orta boy soyulmuř ve dilimlenmiř domates
4 dilim pastırma (küçük doėranmiř)
4 yumurta (ırpılmış)
100 gr rende edar peyniri
1/2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı doğranmiş maydanoz
2 ay kaşığı nişasta
6 adet kesilmiř zeytin

Kabakları ve domatesleri yumşayıncaya kadar beraber pişirin. Pastırmaları da pişirin ve kabakları ekleyin. Yumurtaları, peyniri, tuzu ve maydanozu karıştırıp pastırma ve kabakların üzerine dökün. Ağzını kapatın ve 15 dakika ateşte bırakın. Nişastayı domates sosuyla, koyulaşana kadar karıştırın. Zeytinleri ilave edin. Omleti eşit parçalara b l n, sosla beraber servis yapın.