

Kabakli Omlet

Malzemeler

2 adet kabak
200 gram rendelenmis beyaz peynir
3-4 dal dogranmis taze soğan
1 tatli kasigi taze nane
4 adet yumurta
3-4 yemek k. un
Tuz, karabiber
Isterseniz 5-6 dal dereotu

Yapilisi

Kabaklari yıkayıp soyun ve rendeleyin.
Sularini iyice sikip genisce bir kaba alin.
Icine dogranmis dereotu, rendelenmis beyaz peynir, un, kuru nane, tuz (peynirinizin tuzluluk oranina gore) ve karabiberi ekleyip karistirin.
Yumurtalari ayri bir kapta cirpip harca ekleyin.
Tavaya zeytinyagini koyun ve harcinizdan kepce ile alarak tavanin her yerine yayarak arkali onlu pisirin.
Kabinizda kalan diger harc icinde ayni islemleri yapin.