

Kabakli Omlet

Malzemeler

1 kucuk kabak

3/4 su bardagi kasar peynir rendesi

3 adet yumurta

4 yemek kasigi sivi yag

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Kabak yikanir ve kabugu soyulur.Rendelenerek sivi yag ile birlikte orta hararetli ateste yumusayana kadar iyice pisirilir.Ayri bir yerde yumurta, tuz ve karabiber iyice cirpilir. Uzerine kasar peynir rendesi de eklenerек karistirilir.Pisen kabaklarin uzerine yumurta karisimi dokulur.Bir kere karistirilarak kisik ateste pismeye birakilir.Bir yuzu kizardiktan sonra duz bir tabak yardimiyla ters cevrilir.Her iki tarafi da kizardiktan sonra servis tabagina alinir.Afiyet Olsun:)