

Kabak Çiçekli Peynirli Omlet

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

İzmir usulü kabak çiçekli peynirli omlet, yumurtayla kabak çiçeği ve peynirle buluşturarak hafif, kokulu ve sabahları bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 6 adet Kabak çiçeği
- 80 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

Yapılışı

- 6 kabak çiçeğini temizleyip iri parçalar halinde hazırlayın.
- 3 yumurtayla 80 gr beyaz peynirle kasede çırpın.
- Zeytinyağı orta ateşte 15 dakika çiçekleri 1 dakika tavada çevirin, renkleri solmasın.
- Yumurtayla ekleyip omleti 6 dakika pişirin, çiçekler fazla kararmasın.
- Omleti 2 dakika dinlendirip katlayıp peynirli iç otursun.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeğini tavaya eklemeyden önce suyunu hafif almak omletin sulu kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında domates, zeytin ve ekmek sunun.

Alerjenler

Yumurta

Süt