

# İzmir Kabak Çiçekli Menemen

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

3 kişilik

Kolay

~225 kcal

İzmir kabak çiçekli menemen, domatesli biberli yumurta tabanına nazik kabak çiçekleri ekleyerek yazlık bir kahvaltı tavasıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 10 adet Kabak çiçeği
- 3 adet Domates
- 3 adet Sivri biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Kabak çiçeklerinin iç sert kısmını çıkarıp doğrayın.
- Biberleri zeytinyağında 1 dakika yumuşatın.
- Domatesleri ekleyip 7-8 dakika suyunu çekirin.
- Yumurtaları tavaya kırıp kenarlardan ortaya doğru karıştırın.
- Kabak çiçeklerini ekleyip 1 dakika sonra ocaktan alın.

### PÜF NOKTASI

Çiçekleri son dakikada eklemek narin dokularını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmak ve tulum peyniriyle servis edin.

## Alerjenler

Yumurta