

# Kabak Çiçekli Peynirli Omlet

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

İzmir usulü kabak çiçekli peynirli omlet, yumurtayı 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

- Kabak çiçeklerini temizleyip ince doğrayın.
- Yumurtaları çırpıp beyaz peyniri içine ufalayın.
- Kabak çiçeğini yumurtalı karışımına ekleyin.
- Omleti tavada iki yüzüyle 4-5 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Yumurta

Süt