ÇILBIR (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 yumurta
1 kaşık tereyağı
1.5 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Kırmızı biber

Yayvan ve derin olmayan bir tencereye bol su koyarak kaynatılır. İçine bir kaşık tuz ve sirke atılır. Kaynayan suyun içine yumurtalar, dağılmamalarına özen göstererek çok yakından kırılır. Beyazları tamamen pişince kevgirle süzerek, sarıları dağılmadan servis tabağına çıkarılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kırmızı biberi tereyağında kızdırılır. Hazırlanan sosu servis tabağının üzerinde gezdirilir. Soğuk olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:110467 • adı:Çılbır (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:28