



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Yumurta 6 adet
Su 5 su bardağı
Sirke 2 yemek kaşığı
Yoğurt 1 1/2 su bardağı
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Kırmızı biber 1/2 tatlı kaşığı
Tuz

1. Bir yayvan kaba su, tuz ve sirke konur, kaynatılır. 2. Yumurtalar yıkanır, tek tek ayrı bir kaptaki kırılarak kaynamakta olan suya yavaş yavaş kaydırılır. Birbirlerinin üzerine gelmemesine dikkat edilir. Yumurtalar piştikten sonra kepçeyle süzülerek başka bir tabağa alınır. 3. Yoğurda tuz ve dövülmüş sarımsak konarak biraz karıştırılır, yumurtaların üzerine dökülür. 4. Zeytinyağı kırmızı biberle kızdırılarak üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılmasına özen gösterilir.