



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

6 yumurta
1 kahve fincanı sirke
2 diş sarımsak
1,5 su bardağı yoğurt
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı kırmızı biber

Tencereye 4 su bardağı su, sirke ve tuz koyup kaynatınız. (Sirke yumurtanın dağılmasını önler) Su kaynayınca yumurtaları birer birer kırınız.

Aklar sertleşinceye kadar bekletiniz. Bir kepçe ile suyunu süzerek servis tabağına alınız. Üzerine ılıklaştırılmış sarımsaklı yoğurt döküp, kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.

Not: Yukardaki gibi su içerisinde pişirilen yumurtalara poşe yumurta denir. Ispanak ve diğer sebze pürelerinde garnitür olarak kullanılır.
