



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIRI (TEKİRDAĞ)

350 gram kıyma
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım kg yoğurt
3 diş sarımsak
4 su bardağı su
5 çorba kaşığı sirke
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
Pulbiber, tuz, karabiber

Tavaya aldığınız kıymanın rengi dönene kadar kavurun. Sonra ince kıyılmış taze soğanı katın ve kavurmaya devam edin. Ocağın altını kapatıp ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip servis tabağına alın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı bir kasede karıştırıp kıymanın üzerine gezdirin. Diğer tarafta suyun içine sirke katıp kaynatın. Kaseye kıldığınız 1 adet yumurtayı şeklini bozmadan kaynayan sirkeli suyun içine yavaşça kaydırın. Arkalı önlü pişirdiğiniz yumurtayı bir kevgir ile sudan alıp sarımsaklı yoğurdun üzerine yayın. Diğer yumurtaları da aynı şekilde pişirin. Kızdırılmış pulbiberli margarin yumurtaların üzerine gezdirin ve servis yapın.

