



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

yumurta
yoğurt
sarımsak
margarin
toz kırmızı biber
tuz

Genişçe bir sahanın yarısına kadar su koyun, tuz ilave edin ve normal ateşte kaynatın. Kaynayan suyun içine istenildiği kadar yumurta kırın ve kapağı kapatarak kayısı olana kadar bekleyin. Sarımsakları döverek yoğurtla karıştırın. Tabaklara önce sarımsakla yoğurdu koyun üzerine pişen yumurtaları kevgirle süzerek yerleştirin. Harlı ateşte margarini eritin toz kırmızı biberi ilave edin ve biber yanmadan yumurtaların üzerinde gezdirin.

[ML® İspanaklı Çılbır için tıklayın](#)