



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Malzeme

- 4 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sirke
- 250 gr. yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 5 bardak su
- 2 kaşık sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tuz

Yapılışı:

Kenarlı bir tepsi veya yayvan bir kaba beş bardak su, tuz ve sirke koyarak kaynatın. Ateşi kısın. Yumurtaları önce bir tabağa kırın, sonra tavaya kaydırın. 3 dakika pişirin, delikli bir kepçeyle özenli bir şekilde tabağa çıkartın. Yumurtaların üstüne çırpılmış yoğurdu dökün. Onun üstüne yağda kızdırılmış kırmızı biberi gezdirin. Hemen servis yapın.
