ÇILBIR

Malzemesi
1/2 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
6 yumurta
3 diş sarımsak
1.5 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı kırmızı biber

Çukur ve yayvan bir kaba iki üç parmak derinliğinde su koyup sirke ve tuzu ilave edin. Sirkeli suyu harlı ateşte kaynatın. Ateşi kısın. Su kaynarken yumurtaları, parmaklarınız adeta suya değer-cesıne, teker teker kırın. Birkaç dakika sonra yumurtaların üzerleri ak-larıyla kaplanarak katılaşmaya başlayacaktır. Bu sırada yumurtaları delikli ve düz bir kepçe ile, sularını süzdürerek önceden ısıtılmış düz bir servis tabağına aktarın.
Sarmısağı dövüp çırparak yoğurda yedirin. Sarımsaklı yoğurdu servis tabağındaki yumurtaların üzerine dökün. Küçük bir kapta orta ateşte tereyağını eritin. Yağ kızmaya başlayınca kırmızı biberi katıp karıştırın. Kızdırılmış biberli yağı yoğurdun üstüne gezdirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24106 • adı:Çılbır • gönderen:pür-i pak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:04