



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR (AYDIN)

- 5 tane yumurta
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- 1 kaşık toz kırmızı biber
- 5 su bardağı su
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Geniş bir tencereye suyu koyun ve kaynatın. Yumurtanın önce bir tanesini kaynayan suya kırın. Pişince hiç bozmadan delikli kevgirle servis tabağına alın. Kalan yumurtaları da aynen pişirin. Sarımsaklı yoğurda tuz ilave edip karıştırın. Servis tabağındaki yumurtaların üzerine yoğurdu dökün. Yağı kızdırıp toz biberini koyun ve yakmadan ocaktan alın. Yoğurdun üzerine gezdirin.

[ML® İspanaklı Çılbır için tıklayın](#)

