



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇILBIR (ISPARTA)

5 Adet Yumurta  
1 Kase Ezilmiş Süzme Yoğurt  
2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı  
Su  
Tuz

Yumurtalar, bozuk çıkma durumuna karşı başka bir kaba dağıtmadan kırılır. Küçük bir tavaya su konur ve yeterli miktarda tuz ekilerek kaynatılır. Kaynayan suya yumurtalar katılarak pişirilir, yoğurdun kesilmemesi için biraz soğutulur. Bir tabak içerisine dizilen pişmiş yumurtaların üzerine ezilmiş süzme yoğurt dökülüp, kızartılmış kaymak yağıyla süslenerek servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak kaynayan suyun içerisine 1 çorba kaşığı sirke de ilave edilebilir.

