



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CILBIR (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
500 ml. su

Bir tavaya su ve tuz atılarak kaynatılır.

Yumurtalar kaynayan tuzlu su içerisine kırılır.

Yumurtalar 3-5 dk. kadar pişirildikten sonra kevgir yardımıyla çıkarılarak bir tabağın içerisine konulan sarımsaklı yoğurdun üzerine dökülür.

Tabağın üzeri isteğe göre pul biberle süslenir.

Tereyağı bir tavada kızdırıldıktan sonra cılbırın üzerine dökülerek servis edilir.

