



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇILBIR (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yumurta 180 gr / 3 adet

Su 1000 ml / 5 su bardağı

Tuz 4 gr / 1 tatlı kaşığı

Sirke 4 gr / 1 tatlı kaşığı

Yoğurt 500 gr / 1 kase

Zeytinyağı 30 gr / 3 yemek kaşığı

Pul biber 2 gr / ½ tatlı kaşığı

Nane 2 gr / 1 çay kaşığı

Derin bir tencereye 1 lt su koyulur ve içerisine tuz, sirke eklenerek kaynamaya bırakılır.

1 kase yoğurdun içerisine az miktar tuz konulur. İsteğe göre sarımsak da eklenebilir.

Pürüzsüz olana kadar çırpılır ve servis tabağının tabanına yayılır.

Su kaynadıktan sonra altını kısarak ilk yumurta içerisine dağıtmadan kırılır ve 3 dakika haşlanır.

Delikli bir kepçe yardımıyla yumurta sudan alınır ve yoğurdun üzerine yerleştirilir.

Diğer yumurtalara da aynı işlem uygulanır.

Küçük bir tavada zeytinyağı ve kırmızı pul biber karıştırılarak kızdırılır. Yoğurtlu çılıbrın üzerine dökülür ve servis edilir.

İsteğe göre nane serpiştirilebilir.

Not: Yumurtalar olabildiğince alçaktan kırılmalı ve dağılmamasına dikkat edilmelidir.

