



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇILBIR (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2-3 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı tereyağı
Pul Biber
Tuz

Küçük bir tencere içerisinde bir miktarda su kaynatılarak ve tuz eklenir, Sonra Kaynayan suya yumurtalar kırılarak 5 dk. kadar kaynatılır. Pişen yumurtalar sudan alınarak servis tabağına yerleştirilir. Tereyağı tavada eritilerek pul biber eklenerek bir sos hazırlanır. Hazırlanan biberli sosu yumurtaların üzerin de gezdirilerek servis yapılır.

