



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇILBIR

10 adet Keskinöğlü yumurta  
1 su bardağı Ravika riviera zeytinyağı  
1 kg yoğurt  
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber  
Taze çekilmiş karabiber, tuz

Tencereye su koyup bir taşım kaynatın. Ateşi biraz kısıp, yumurtalardan birini kırarak dikkatlice suya bırakın. Hemen beyazlaşıp top halini alan yumurtayı yaklaşık 1 2 dakika pişirip kevgir ile süzdürerek sudan çıkarın ve bir tabağa aktarın.

Diğer yumurtaları da birer birer suya kırıp, pişirin ve servis tabağına aktarın. Bütün yumurtaları tabağa aldıktan sonra, tabakta biriken suyu süzün. Bir kaptay yoğurdu çirpin ve yumurtaların üzerine dökün. Ayrı bir tavada zeytinyağını kırmızıbiberle kızdırıp yumurtaların üzerine dökün ve karabiber serperek servis edin.

