ÇILBIR

Malzeme:
8 tane taze yumurta
1/2 kilo yoğurt
1/2 paket margarin
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı kırmızı biber

Yapılışı:
Geniş ve sığ bir kapta 5-6 bardak kaynar suya bir kaşık sirke ve tuz ilâve edilip iyice kaynayıp fokurdarken içine yumurtalar dikkatle ve dağılmadan kırılır. 5 - 6 dakika sonra bir kepçe ile yumurtalar gene dikkatle zedelenmeden tabağa alınır. Tabaktaki yumurtaların üzerine yoğurt, çatalla dövülerek yayılır ve yoğurdun da üzerine, bir kapta iyice kızdırıldıktan sonra içine kırmızı biber ilâve edilmiş olan yağ dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10159 • adı:ÇILBIR • gönderen:Mahire • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:56