



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

<https://migros.com.tr>

6 yumurta
Orta boy tencereyi dolduracak kadar su
1 çorba kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı sirke
2 diş sarımsak
400 gr. yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

Orta boy bir tencereye su,tuz ve sirkeyi koyun,karıştırın, kaynatın ve altını kısın. Tüm yumurtaları küçük kaselere kırın,bir kaşık yardımıyla tenceredeki suyu aynı yöne doğru çevirin. Tencerenin tam ortasına aralıklarla kaptaki yumurtaları dökün ve 2 dakika pişirin(damak tadınıza göre süreyi arttırıp,azaltabilirsiniz),ve sonra yumurtaları bir tabağa alın. Sarımsakları püre haline getirip yoğurtla karıştırın ve yumurtaların üstüne dökün. Son olarak yağı tavada hafif kızdırıp kırmızıbiberleri atın ve yaklaşık bir dakika kavurun,ve yumurtaların üstüne dökerek servis edin.

