



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Vedat Başaran

4 adet yumurta
200 gr. yoğurt
2 diş sarımsak
½ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı tuz
¼ su bardağı sirke
½ su bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsağı soyup havanda ezin ve derin bir kaba aktarıp yoğurdu ilave edin. Bir karıştırıcı yardımı ile iyice çırpıp krema kıvamına getirin ve geniş bir tabağın içine yayın.

Tavaya yarım su bardağı zeytinyağı koyun. 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı kekik ilave edip kızdırın. Bir başka tavaya 2 bardak su koyun. 1 yemek kaşığı sirke, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edip karıştırarak kaynatın.

Yumurtaları, sarılarının dağılmamasına özen göstererek kaynar suyun içine kırın. Birbirlerine yapışmadan, üstleri beyazlaşana kadar pişirin. Parçalamadan yoğurt döşediğiniz tabağa aktarın. Hazırladığınız baharatlı sosu, yumurtaların üstüne gezdirip, maydanoz yaprağı ile bezeyip servis yapın.