



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

2 adet yumurta
1 lt (5 su bardağı) su
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
2 diş sarımsak
1 kase (200 g) yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
5-6 yemek kaşığı sıvı yağ

Su ile doldurduğunuz tencereyi ocağa alın. Sirkeyi ekleyerek kaynamaya bırakın.

Su kaynayınca altını kısın.

İlk yumurtayı bir kaseye kırın ve sarısını dağıtmadan hafifçe kaynamaya bıraktığınız suyun içine yavaşça bırakın.

Kevgiri suya sokarak hafifçe yumurtayı döndürün, patlatmamaya özen gösterin.

3-4 dakika pişirdiğiniz yumurtaları kevgir yardımıyla sudan alın ve servis tabağına aktarın.

Sosu için yoğurdu havanda ezilmiş sarımsaklarla birlikte karıştırın.

Sıvı yağı küçük bir tavada ısıtıp üzerine pul biber serpin ve hızlıca karıştırıp pul biberi kavurun.

Yumurtaların üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, sonra da kırmızı biberli sosunu dökün. Hemen servis yapın.

