



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
5-6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Nane

Yoğurdu bir kaptan çırpılarak pürüzsüz hale getirin. İçine tuz ve sarımsak ekleyin. Hazırladığınız yoğurdu servis tabağına koyun.

Bir tencereye su, tuz ve sirke koyarak kaynatın. Su kaynayınca üzerine yumurtaları kırın. Yumurtalar suda 4-5 dakika piştikten sonra kepçe ile yavaşça alın ve yoğurdun üzerine koyun. Üzerine kızdırılmış pul biberli yağ gezdirin ve nane ekleyin.

