



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

4 adet yumurta
5-6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Nane
Karabiber

Suyu derin bir tencerede kaynatın. Fokurdamaya başladığında altını kısın ve sirkeyi ekleyin. Yumurtanın sarısını bozmadan bir kabin içine kırın ve hazırladığınız sirkeli suyun içine bırakın. Yumurtaları derseniz tek tek derseniz hepsini aynı anda yapabilirsiniz. Yumurtaların sarıları sulu, beyazları ise tam pişmiş olmalıdır. Bu kıvamı yakalayabilmek için 4-5 dakika yeterli olacaktır. Yumurtalar pişerken bir yandan yoğurda tuz ve sarımsağı ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız yoğurdu servis tabağına alın. Pişen yumurtaları da kevgir yardımıyla sudan alın ve yoğurdun üzerine yerleştirin. Son olarak tereyağını tavada eritin ve üzerine nane, pul biber ve karabiberi ekleyin. Yağ kızılmaya başladığında ocaktan alın ve yumurtaların üzerine dökün.

