



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

6 bardak su
3 yumurta
1 kaşık üzüm sirkesi
3 kaşık yoğurt
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı tereyağ
Pul biber
Kekik
Tuz

Suyu derin bir kaba ekleyin ve fokurdamaya başlar başlamaz altını kısın. Kaynayan suya sirke ekleyin ve kaşık yardımıyla bir girdap oluşturarak içine yumurtaları kırın. Yumurtaların eşit bir şekilde pişmesi için ara ara karıştırarak beyazları yumurtanın etrafına toplayın. Yumurta sarıları sulu beyazlar tam pişmiş olmalıdır. 3-4 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır. Yumurtaları servis tabağına alın. Bir kasede yoğurdu karıştırın ve sarımsakları rendeleyerek içine ekleyin. Küçük bir tavada tereyağını ekleyin ve içine nane ve pulbiberi ekleyin. Pişmiş olan poşe yumurtaların üzerine önce yoğurdu sonra da tereyağı ekleyin.

