



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Yumurta 4 adet
Elma Sirkesi 2 yemek kaşığı
Yoğurt 3 yemek kaşığı
Sarımsak 1 diş
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Pul Biber 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Su (Kaynar) 250 ml
Tırnak Pide 1 adet

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin haznesine kaynar suyu ve 2 çorba kaşığı sirkeyi ekleyip Poşe modunda 95 °Cde çalıştırın. Bir kaşık ile tenceredeki suyu karıştırın ve birgirdap oluşturun. Dönen suyun ortasına yumurtayı kırın. İlk yumurta biraz toplayınca kenara alın ve suyu çok yavaşça çevirin. İkinci yumurtayı da kırın ve eğer dağılırsa kaşıkla kenarlarını toparlayın. Sırasıyla diğer yumurtalar için de aynı işlemi uygulayın. 2-2,5 dakikada yumurtaların beyazı sertleşecektir, sarıları ise en akışkan kıvamda olacaktır. (Kapak açık pişirme gerçekleştirin.) Tırnak pideyi iri küpler halinde doğrayın. Bir kasede oda sıcaklığındaki yoğurdu ve 1 diş ezilmiş sarımsağı karıştırın. Pidelere tabağa alıp üzerine sarımsaklı yoğurdun bir kısmını ilave edin. Sonra yumurtaları bir kevgir yardımıyla tencereden alıp suyunu süzün ve pidelerin üzerine yerleştirin. Kalan yoğurdu da yumurtaların üzerine dökün. Tereyağını küçük bir tavada eritin. Yağ eridikten sonra içine pul biber ekleyin. Acılı yağı tabağın üzerine dökün. Tuzu serpin.

