



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

5 su bardağı su
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Servisi için:
2 dilim kızarmış ekmek
1 çay kaşığı tereyağı
4 dal maydanoz
1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Suyu derin bir tencerede kaynatın. Fokurdamaya başladığında altını kısın.

Sirkeyi ekleyin, kaynar suyu son bir kez karıştırıp bir girdap oluşturun. Dağılmaması için ayrı bir kaba tek tek kırdığınız yumurtaları kaynar suya yavaşça bırakın.

Yumurta akları tamamen pişmiş, yumurta sarıları rafadan kıvamda olmalıdır. Yumurtaları yaklaşık 3-4 dakika kadar kaynar suda pişirin.

Yumurta aklarının düzenli bir şekilde pişmesi için aralarda kevgir yardımıyla hareket ettirerek yumurta sarılarına tutunmasını sağlayın.

Poşe yumurtaları servis tabağına alıp kenar kısımlarını bir kalıp ya da bıçak yardımıyla düzeltin.

Tereyağı sürdüğünüz kızarmış ekmek dilimleri üzerine yumurtaları yerleştirin. İncecik kıyılmış maydanoz yaprakları ve taze çekilmiş tane karabiber ilavesiyle süsledikten sonra servis yapın.

Not: Sirkeyi yumurtaların dağılmaması için suya ekleyin. Yumurta beyazlarını bir kevgir yardımıyla toparlayın arzuya göre dağınık durumda olan kenar kısımlarını yuvarlak bir kalıp yardımıyla düzeltin. Böylelikle daha muntazam şekilli poşe yumurtalar hazırlamış olursunuz. Yumurtaları eklediğiniz sırada su kaynar olmalı ancak çok fazla fokurdamamalı.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023