



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Melceü's-sa'at - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Birkaç baş soğanı bir kaşık rûgan-ı sâde ile kavurup bir sahana vazedeler.
Badehu bir büyücek tavaya su doldurup iyice kaynadıkta içine beş-on yumurta kırıp birkaç dakika kaynayıp yumurtaların sarısı beyaz ile örtüldükte suyunu süzüp işbu hazırlanan soğanın üzerine dizip kor üstüne konuldukta bir miktar kızgın rûgan-ı sâde haşlayıp üzerine tarçın ve biber ekip tenâvül buyrula.

Not: Bazı kere bu yumurtaları sarımsaklı yoğurt içine vazedip bir miktar yağ haşlarlar. Bu dahi latif olur.