



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Tuğrul Şavkay

10 adet yumurta
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
1 kg. yoğurt
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Tencereye su koyup bir taşım kaynatın. Ateşi biraz kısıp, yumurtalardan birini kırarak dikkatlice suya bırakın. Hemen beyazlaşıp top halini alan yumurtayı yaklaşık 1-2 dakika pişirip, kevgir ile süzdürerek sudan çıkarın ve bir tabağa aktarın.

Öteki yumurtaları da birer birer suya kırıp pişirin ve servis tabağına aktarın. Bütün yumurtaları tabağa aldıktan sonra, tabakta biriken suyu süzün.

Tavada tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Yoğurdu çırpın. Yumurtaların üzerine biberli yağı gezdirip, yoğurdu dökün ve karabiber serperek servis yapın.

