



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇILBIR

12 Yumurta  
Yarım çay fincanı sirke  
2 Çorba kaşığı sade yağ,  
8 Şu bardağı su,  
tuz, karabiber kırmızı biber  
4 Diş sarımsak  
3 Su bardağı yoğurt

Derince bir kabı suyla doldurduktan sonra içine birer kaşık tuz, ile sirke koyunuz. Sirkeli ve tuzlu su tam olarak kaynamaya başlayınca yumurtaları içine dağınık bir şekilde atıp pişmelerini bekleyin. Yumurtaların akları katılaştınca bunları sarısıyla birlikte tencerenin içinden bir kevgirle alarak bunları bir başka tencereye aktarın. Diğer tarafta sarımsaklı ya da sarımsaksız yoğurdu bir kâsede tahta bir kaşıkla karıştırıp bunu yumurtaların üzerine dökün. Öte yanda ufak bir kabın içinde yağı kırmızı biberle birlikte kızdırın ve bu biberli yağı da yoğurdun üzerinde gezdirip sıcak servis yapın.