



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Canan Karatay

4 su bardağı su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
4 adet yumurta
1-2 diş sarımsak
4-6 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Kaya tuzu
Kırmızı biber

Yayvan bir tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Sirkeyi ilave edin.

Yumurtaları önce küçük bir kâseye kırın.(Ayrı olarak) Daha sonra kaynamakta olan sirkeli-tuzlu suyun içine birer birer yavaşça bırakın.

Yumurtaların akı, sarının etrafını sarıp beyaz renk alıncaya kadar pişirin.(Yumurta sarısının kayısı kıvamında kalmasına, çok pişmemesine dikkat edin.) Daha sonra delikli bir kepçe yardımıyla yumurtaları sudan alıp, servis tabaklarına koyun.

Sarımsaklı seviyorsanız, havanda ezilmiş sarımsağı yoğurtla karıştırın ve yumurtaların üzerine birer kaşık yoğurt koyun.

Tereyağını küçük bir tavada eritin.(kısık ateşte) Kırmızı biberi koyun, hafif cızlayınca, yoğurtlu yumurtaların üzerlerine gezdirip servis edin. Sarımsak ağır gelirse yoğurt sadede olabilir.

