



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ILBIR

Yumurta (kişi sayısına göre)

1 kase yoęurt

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Su

Tuz

Pul biber

Kuru nane

Yumurtalar çok çabuk pişeceği için önce yoğurtlu sosu hazırlayın. Az tuz koyduğunuz yoğurdu pürüzsüz olana kadar çırpın. Dilerseniz sarımsak da rendeleyebilirsiniz. Bir pilav tenceresinde 1 litre kadar su kaynatın. Suya bir tutam tuz atın. Yumurtaları tek tek suya kırın. Akı tamamen beyazlaşan ve sarısı hafif sulu olan yumurtaları delikli bir kevgir ile sudan çıkarın. Servis sırasında yumurtaların üzerine yoğurt ve kızdırılmış biberli yağ dkn.

