



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 diş sarımsak, biraz tuzla birlikte ezilmiş
400 g yoğurt
800 ml su
½ çorba kaşığı tuz
30 ml sirke
6 adet yumurta
45 g tereyağı veya sadeyağ
1 çay kaşığı pul biber

Sarımsağı yoğurtla karıştırın. İlinması için oda sıcaklığında bekletin.

Geniş ve derin bir tencereye suyu koyun. Tuzu ilave edin.

Kaynamaya başlayınca sirkeyi ilave edin.

Su kaynayınca altını kısın. Sadece su ateşin üzerinde hafifçe dalgalansın (kaynarsa yumurtalar dağılır).

Yumurtaların her birini bir kepçe veya küçük kâse içerisinde kırın; sonra dikkatlice dağıtmadan kısık ateşteki suya yavaşça bırakın.

2 dakika boyunca kısık ateşte kapağı açık, akı pişip sarısı akışkan kalacak şekilde pişirin.

Yumurtaları kevgirle çukur bir tabağa çıkarın.

Sarımsaklı yoğurdu yumurtaların üzerine dökün.

Yağı tavada kızdırın, hafif kahverengi olunca ocaktan alın ve pul biberi katın. Hazırladığınız çilbırın üzerine gezdirerek servis edin.

Not: Çilbır, Türk mutfağındaki en ilginç, bir o kadar da geçmişe eskilere giden yumurtalı yemeklerden biridir.

Fatih Sultan Mehmed, bu yemeğe rağbet eder, sofrasında bulundururdu. Sonraki yüzyıllarda saray ziyafetlerinde ve Divan üyelerinin öğle yemeklerinde de yer almıştır. Günümüzde çoğu kez kolay bir öğle yemeği yerine geçer. Poşe edilmiş yumurtanın sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı ile buluşması müthiş bir lezzet uyumu oluşturur. İstenirse lokma lokma doğranmış pide üzerinde de servis edilebilir.

