



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

<https://www.bim.com.tr>

3 adet Bili Bili yumurta
2 çorba kaşığı Fıçı elma sirkesi
2 adet Ekmecik büyük tost ekmeği
2 çorba kaşığı Dost yoğurt
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 tepeleme tatlı kaşığı Destan pul biber
1 tepeleme tatlı kaşığı Destan kekik
1 tutam Rafine Sofra tuz
3 dal maydanoz

Tavayı ocağa alın ve 2 adet küpler halinde kesilmiş tost ekmeğini döndürerek hafif kızartın. Bir kâseye 2 çorba kaşığı yoğurt ve 1 diş sarımsağın püresini ekleyin ve çırpın. Küçük bir tencereye sıcak su koyun ve hafif kaynatın. İçerisine 2 çorba kaşığı elma sirkesi ve 1 tutam tuz ekleyin. Karıştırarak bir girdap oluşturun. Oluşan girdaba 1 adet yumurta kırın ve 2,5 dakika kadar pişirin. Yumurtayı bir kevgir ile dikkatlice çıkarıp bir tabağa alın ve diğer 2 adet yumurtaları da aynı şekilde pişirin. Ocağa küçük bir tava koyun ve içerisine 1 çorba kaşığı tereyağını ekleyin. Yağ hafif köpürmeye başlayınca 1 tepeleme tatlı kaşığı pul biberi ve 1 tepeleme tatlı kaşığı kekik ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın. Tabağa 2 çorba kaşığı sarımsaklı yoğurt ekleyin. Üzerlerine kızartılan tost ekmeklerini koyup, tekrar 1-2 çorba kaşığı yoğurt ekleyin. Tost ekmeklerinin üzerine yumurtaları dikkatlice yerleştirin ve en son pul biberli, kekikli yağ döküp maydanoz yapraklarını ekleyin.

