



## ÇILBIR

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

3 adet yumurta  
1 kase süzme yoğurt  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Pulbiber  
Nane  
2 su bardağı su

Öncelikle derin bir tavada 2 bardak suyu kaynatın. Suya yarım çay kaşığı tuz ekleyin. Yumurtaları kaynayan suyun içine sarıları dağılmayacak şekilde yavaşça kırın. Pişmeye bırakın. 3-4 dakika pişirdikten sonra kevgir yardımıyla servis tabağına alın. Yumurta sarılarının tam pişmemiş olmasına dikkat edin. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Üzeri için pul biber, kırmızı toz biber ve naneyi, tereyağıyla kavurup, yoğurdun üzerine ekleyin.

