



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇILBIR

- 1 litre su
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber

Derin bir tencerede su kaynatmaya başlayın ve su kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısığa getirin ve sirkeyi ekleyin.

Ardından kaynayan suyu karıştırarak girdap oluşmasını sağlayın.

Yumurtaları, dağılmasını önlemek için bir kepçe ya da bardağın içine tek tek kırıp tencere içindeki girdabın içine yavaşça bırakın.

Yaklaşık 3-4 dakika sonunda yumurtaların beyaz kısımlarının tamamen piştiğini, içininse rafadan olduğunu fark edeceksiniz.

Yoğurdu tuz ve ezilmiş sarımsakla karıştırıp servis tabağına yayın.

Pişen yumurtaları da sudan kevgirle çıkarın. Fazla suyunu süzdüğünüz yumurtaları yoğurdun üzerine yerleştirin.

Bir tavada tereyağını eritip içine baharatları ekleyin ve kızdırın.

Hazırladığınız bu sosu da yumurtaların üzerine gezdirin.

