



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇILBIR

6 adet yumurta  
2 litre su  
1 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
3 diş sarımsak  
300 gr İçim Yoğurt  
2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
3 çorba kaşığı İçim Tereyağı

2 litre suyu boşalttığınız derin bir tencereyi orta ateşte ısıtın. Sirkeyi ilave ederek kaynamaya bırakın. Suyun kaynamasına yakın ocağın ısısını düşürün. Tam kaynamamış üzerinde hafifi kabarcıklar oluşmuş seviyesini koruyun. İçine 1 yumurta kırın. Dilerseniz önce bir kaseye kırarak da suyun içine aktarabilirsiniz. Delikli bir geniş kaşık yardımıyla yumurtayı şeklini bozmadan hafifçe döndürün. 3-4 dakika pişirdiğiniz yumurtayı, kaşık yardımıyla sudan alın ve servis tabağına koyun. Aynı işlemi tüm yumurtalar için tekrarlayın. Üzerlerini hafifçe tuzlayın, tercih ettiğiniz, karabiber ve pul biber gibi baharatları da bu aşamada ekleyin. baharatları da ilave edin. İçim Tereyağı'nı sos tenceresinde eritin. Pul biber, tuz ve rendelediğiniz sarımsakları ekleyin. Pul biberler kavrulduğunda ocaktan alın. Yumurtaları kaselere bölerek hazırladığınız bu sos ve İçim Yoğurt ile birlikte servis edin.

