



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

2 adet yumurta
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı sirke (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı tuz
Yoğurt sosu için:
1 su bardağı süzme yoğurt
1 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz
Tereyağlı sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber (veya pul biber)

Bir tencereye suyu alın ve kaynamaya bırakın.
Kaynayan suya sirkeyi ve tuzu ekleyin.
Suyun altını kısın, suyun kaynaması hafiflesin (yumurtalar dağılmasın).
Yumurtaları bir kâseye tek tek kırın ve dikkatlice suyun içine bırakın.
3-4 dakika kadar haşlayarak yumurtaların beyazının katılaşmasını, sarısının ise akışkan kalmasını sağlayın.
Yumurtaları delikli bir kaşıkla sudan alın.
Süzme yoğurdu bir kâseye alın, içine ezilmiş sarımsağı ve tuzu ekleyin, iyice karıştırın.
Küçük bir tavada tereyağını eritin.
Yağ eridikten sonra kırmızı biberi ekleyip karıştırın, 1-2 dakika kadar pişirin.
Servis tabağına önce yoğurtlu sosu yayın.
Üzerine haşlanmış yumurtaları yerleştirin.
En üste tereyağlı sosu gezdirin.
Sıcak servis yapabilirsiniz.

