ÇILBIR

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler
1 adet bayat ekmek
3 adet yumurta
150 gr yoğurt
1 diş sarımsak
4 bardak su
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 kaşık ayçiçek yağı
pulbiber
Tuz
Süslemek için maydanoz ve domates

Hazırlanışı
Kalan kurumuş ve bayat ekmekler küp küp doğranır ve teflon tavada ayçiçek yağı ile kızartılır. Kızaran ekmekler servis tabağına alınır. Bir kasede 1 diş sarımsakla sarımsaklı yoğurt yapılır. Sarımsaklı yoğurt ekmeklerin üzerine dökülür. Derince bir tencereye tuz ve 4 su bardağı su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya yumurtalar dağılmadan kırılır. Yumurtaların beyazı ve sarısı piştikten sonra süzgeç yardımı ile süzülerek alınıp sarımsaklı yoğurdun üzerine konur. Tavada eritilmiş tereyağında bir miktar pul biber kızdırılır ve ekmeklerin üzerine dökülür. Üzeri bir miktar maydanoz ve domates dilimleriyle süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:22891 • adı:Çılbır • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:59