ÇILBIR

6 Yumurta
Sarmisak
Yoğurt
Tereyağıi

Genis bir tencereye üç parmak yüksekliginde su doldurup kaynatin. 6 yumurtayi birer birer kepçenin içine kirin. Dagilmamalarina dikkat ederek kaynayan suya aktarin.
2-3 dakika sonra pisen yumurtalari kevgirle sudan alip servis tabagina yerlestirin. Üzerine sanmsakli yoğurt ve tereyağında kizdirilmis kirmizibiber gezdirip servis yapin.

ML® Tavuklu Yumurta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4045 • adı:Çılbır • gönderen:bcigerli • indirme tarihi:02.05.2025 - 14:04