



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Malzemesi:

6 adet yumurta
5 bardak su
1 çorba kaşığı tuz
1,5 çorba kaşığı sirke
300 gr. yoğurt,
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Hazırlanışı:

Kenarlı bir tepsi veya yayvan bir kaba beş bardak su, bir çorba kaşığı tuz ve 1,5 çorba kaşığı sirke koyarak, suyu kaynamaya bırakın. Su iyice kaynayıncaya suyun fıkırdamaması için ateşin ısısını azaltın. Yumurtaları birer birer önce bir tabağa kırın, sonra da tabaktaki her yumurtayı suya kaydırın. Kabın üstünü kapakla kapadıktan sonra yumurtaları 3 dakika pişirin. Sonra yumurtaları delikli bir kepçe ile özenli bir şekilde çıkararak tabağa alın. Yumurtaların üzerine çatalla dövülmüş yoğurdu, yoğurdun üstüne de kızdırılarak ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış margarinini ilave edin. Hemen servis yapın.