



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇILBIR

Yarım kg. kaymaksız susuz yoğurt  
4 adet yumurta  
1 diş ince kıyılmış sarımsak  
1 çorba kaşığı tereyağı  
yarım çay kaşığı kırmızı biber  
2 litre su  
2 fincan sirke

Sarımsağı ezip yoğurda katın. 4 çorba kasesine bölerek pay edin. Yağı hafifçe kaynatıp kırmızı biberi ilave ederek bekletin. Su ile sirkeyi küçük bir tencereye koyun. Su iyice kaynayınca yumurtaları teker teker içine kırın. Ağır ateşte kaynatarak pişenleri teker teker delikli kepçe ile alıp, kaselerdeki yoğurdun üzerine koyun. Üzerine az miktarda kırmızı biberli kızgın yağ döküp servis yapın.

[ML® Çılbır için tıklayın](#)

