



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Malzemeler

4 yumurta

1 çorba kaşığı tereyağı veya 1/2 çay bardağı sıvı yağ

6 çorba kaşığı yoğurt

2-3 diş sarımsak

1/2 kahve fincanı sirke

tuz

kırmızıbiber

Fasulyeleri 3-4 su yıkayıp üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek en az 2 saat ıslatalım. Fasulyeleri tekrar yıkayıp basınçlı bir tencereye alalım. Üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek, fasulyeleri hafifçe diri kalacak şekilde haşlayıp ateşten alalım ve bekletelim. Tencereye tereyağını alıp eritem, ekleyelim. Salçayı ekleyelim. Yarım dk. daha kavuralım. Fasulyeleri haşlanma suyu ile birlikte tencereye alalım. Gerekirse biraz daha sıcak su ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Çuğa biberlerini delmeden ve doğramadan ekleyip yemeği ağır ateşte fasulyeler yumuşayana dek pişirelim. Yemeği ateşten alıp ılıtarak servis yapalım.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 04.01.2017