



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

Bir kap su kaynatıp içine biraz tuz ve sirke katmalı ve bu suya kıldığınız yumurtaların akları pişmeğe yüz tutunca, delikli kepçeyle yumurtaları usulle alıp büyük bir tabağa sıralamalıdır. Diğer taraftan, tavada kızdırılmış tereyağını yumurtaların üzerlerine gezdirmelidir. Hazırlanmış, bol ezme sarımsaklı yoğurdu da yumurtaların üstüne dökmelidir.

Not: Bazı yerlerde, yakılmış kırmızı biber yağıyle yoğurdu cilâ verenler de varsa da bazı huylar, bu tertibe tahmmül edemeyeceklerinden, misafirlere, bu suretle biberli ikram edilmez.
