



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Ergun Köknar

5 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı sirke
3 diş sarımsak
Yeterince tuz, biber

Bir tencerenin içine dört su bardağı su, bir tutam tuz, bir kahve fincanı sirke koyarak kaynatınız. Suyun içindeki sirke yumurtanın su içindeki dağılmasını önleyecektir. Suyunuz iyice kaynayınca yumurtaları tek tek suyun içine kırınız. Beyazı aklaşıp, sarıyı iyice sarınca, yani sarıyı bir cep içine alınca (Fransızlar bu biçim pişen yumurtaya poşe derler. 'Poshe' Fransızcada cep demektir.) Delikli bir kepçeyle yumurtayı kaynar sudan çıkarınız. Soğuk suyun içine atıp bir süre sonra çıkarıp servis ta-pağına koyunuz. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış kırmızı biber dökerek ikram ediniz.

Ayrıca ıspanak püresinin üzerine koyup, un, yağ, süt karışımı ile yapacağınız bulamacı (Beşamel salçasını) üzerine yayıp, fırında pişirirseniz, değişik bir yemek elde edersiniz.

Not: Yumurtanın bir başka pişirme yöntemidir. Bütün dünya mutfaklarında uygulanır. Yumurtayı sıcak suyun içine kırarak, beyazını hemen pişirip, katıl aştıracak, sansını bir cep içine alan pişirme şeklidir. Böyle pişirilen yumurta çeşitli biçimlerde ikram edilir. Türk mutfağının, bu yöntemle pişirilen en sevilen yemeği çılırdır