



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

5 yumurta
1 kaşık tereyağı
1.5 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke

Yayvan ve derin olmayan bir tencereye bol su koyarak kaynatın. İçine bir kaşık tuz ve sirke atın. Kaynayan suyun içine yumurtaları, dağılmamalarına özen göstererek çok yakından kırın. Beyazları tamamen pişince kevgirle süzerek, sarıları dağılmadan servis tabağına çıkarın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biberi tereyağında kızdırın. Hazırlanan sosu servis tabağının üzerinde gezdirin.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)
