



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

4 yumurta
10 su bardağı su
1/4 su bardağı sirke
500 gr yoğurt (kaymağı hafifçe çırpılmış)
1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve kaşığı kırmızı biber

Sarımsağı yoğurda karıştırıp bir servis tabağına koyunuz. Yumurtaların çatlamaması için içine 1/4 su bardağı sirke konmuş suyu, genişçe bir tencerede, harlı ateşte kaynatınız.

Ocağın altını kısıp yumurtaları, suya elden geldiği kadar yakın mesafeden kırınız. 3-4 dakika pişirdikten sonra yumurtaları, bir delikli kepçeyle alıp servis tabağındaki yoğurdun üstüne yerleştiriniz.

Küçük bir tavada, orta ateşte, yağı kızdırınız. İçine kırmızı biberi atıp birkaç kere karıştırarak yumurtaların üstüne döküp, hemen servis ediniz.

Not: Çılbırda istenen sonucun alınabilmesi için gerek yumurtaları suya utarken gerekse sudan alırken dağılmamalarına ve zedelenmemelerine dikkat etmek gerekir.