



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
6 adet yumurta
2 diş sarımsak
1.5 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Kırmızıbiber

Yayvan bir kaba su, tuz ve sirkeyi koyup kaynamaya bırakın. Yumurtaları yıkayıp ayrı bir kaba tek tek kırarak tazeliğini kontrol ettikten sonra, birer birer kaynayan suya ekleyin. Beyazları katılaşınca, kevgirle servis tabağına alın. Diğer yandan sarımsağı soyun, yıkayın, ezin ve yoğurt ile iyice karıştırın. Yağı ayrı bir kapta ısıtın, kırmızıbiberi ekleyin, 1-2 kez karıştırıp ocağı kapatın. Yumurtaların üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, kırmızıbiberli yağ gezdirin.