



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇILBIR

4 adet yumurta  
1 kase yoğurt  
2 diş sarımsak  
bir miktar tuz  
bir miktar pul biber  
bir miktar tereyağı  
5 bardak su

Genişçe bir tencerenin yarısına kadar su koyup tuz ilave edin ve normal ateşte kaynatın. Kaynayan suyun içine yumurtaları kırın ve kapağı kapatarak kayısı kıvamına gelene kadar (yaklaşık iki dakika) bekleyin. Sarımsakları döverek yoğurtla karıştırın. Tabaklara önce sarımsakla yoğurdu koyun üzerine pişen yumurtaları kevgirle süzerek yerleştirin. diğer bşr tarafta tereyağını eritip, pul biber ilave edin ve hazırladıktan sonra yumurtaların üzerinde gezdirin.