ÇILBIR

Malzeme
4 adet yumurta,
1 çay kaşığı sirke,
1 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 su bardağı yoğurt,
2 diş sarımsak,
yarım çay kaşığı pul biber,
tuz.

Yapılışı
Bir tencereye koyacağınız su kaynadıktan sonra sirke ve tuzu ilave edin. Yumurtaları teker teker dağıtmadan bir kepçeye kırıp yavaşça kaynar suyun içine daldırın. Her yumurtanın beyaz kısmı pişip sertleştikten sonra kepçeyi çıkartın. Suyunu süzün, yumurtayı servis tabağına alın. Yoğurdu bir saat kadar oda sıcaklığında tutun ve çırpın. Sarmısakların kabuğunu soyun, havan veya el presinde ezin. Yoğurda katın, karıştırın ve yumurtaların üzerine dökün. Küçük bir tavada zeytinyağını ve kırmızı biberi kızdırın ve çılbırın üzerine serperek servis yapın. Kaynar suya attığınız yumurtaların beyaz kısmı pişmeğe başladıktan sonra yumurtaları ne kadar uzun süre suyun içinde tutarsanız sarıları o derece katı olur. Bu yemeği soğuk olarak da sunabilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:6924 • adı:Çılbır • gönderen:lekelimelek • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:33