



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇILBIR

### Malzeme

4 adet yumurta,  
1 ay 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 kepeye kırıp yavaşça kaynar suyun içine daldırın. Her yumurtanın beyaz kısmı pişip sertleştikten sonra kepeyi 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 ılbırın üzerine serpererek 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

---