



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

3 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 kase sarımsaklı yoğurt
3 su bardağı sıcak su

Yayvan orta boy bir tencerenin yarısına kadar su koyup kaynatın. Kayanayan suya tuz atın ve tekrar kaynatın. Daha sonra yumurtaları kaynamakta olan suya sarılarını dağıtmadan yavaşca kırın. Yumurtaların beyazı pişince (fazla kaynatmayın yumurtanın sarısı kayısı kıvamında olunca daha düzel oluyor.) kevgirle servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp kızarmış tereyağı gezdirin. Pulbiber ve tuz serpin.
