



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇILBIR

Necip Usta

650 gram koyu yoğurt  
10 su bardağı su (2 litre)  
1 diş ince kıyılmış sarımsak  
2 kahve fincanı sirke  
1 çorba kaşığı tereyağı  
4 adet günlük yumurta  
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1) Yoğurdu kaymaksız olarak sarımsakla bir kapta iyice karıştırınız. 4 çorba tabağına taksim ediniz. Yağı hafif kızartıp kırmızıbiberi ilâve ederek bekletiniz.
  - 2) Su ile sirkeyi küçük bir tencereye koyunuz. Su kaynadıktan sonra yumurtaları teker teker suyun içine dikkatlice kırınız.
  - 3) Ağır ağır kaynatarak 3 dakika pişirip bir kevgirle teker teker yoğurtların içine çıkarınız.
  - 4) Üzerlerine kırmızıbiberi! yağ gezdirip servis yapınız.
-