



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Diş sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı sirke
- 1,5 Su Bardağı yoğurt
- 5 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz

Tencerenin içine bol su koyarak kaynatın.İçine 1 tatlı kaşığı ve 1 çorba kaşığı sirkeyi katın.Kaynayan suyun içine yumurtaları kırın. Beyazları tamamen pişince süzgeçle süzerek sarıları dağılmadan servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Ayrı bir tavada sana klasik kase yağında kırmızı biberi kızdırın. Hazırladığımız sosu çılбірın üzerine dökerek servis edebilirsiniz.