



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Tencereyi ocağa koyarak su-sirke-tuz karışımını kaynatınız.
Ateşi kısarak kaynamanın durmasını sağlayınız.
Yumurta'yı bir kaseye kırınız.
Tazeliğini kontrol ediniz.
Yumurta'yı, yavaşça tencere içindeki kaynama derecesindeki suya kaydırınız. (Yumurta'yı kaydırma esnasında kaseyi mümkün olduğu kadar suya yakın tutun.)
Diğer yumurtalara da aynı işlemi uygulayınız.
Yavaş yavaş 3-4 dakika pişiriniz. (Kaynatılmamalıdır, yumurtalar parçalanır ve dağılır. Akların pişmesi sarıların yumuşak kalması gerekir.)
Yumurtaları dikkatlice kevgir yardımı ile soğuk suya çıkarınız.
Saçaklı kısımlar oluşmuşsa kesip ayırınız.
Soğan ve ıspanakları hazırlayınız.
Kullanılana kadar bu suda bekletiniz.
Ezilmiş sarımsak ve yoğurdu iyice karıştırınız. (Süzme yoğurt tercih etmeniz sonucun daha iyi olmasını sağlayacaktır.)
Servis tabağına koyunuz.
Üzerine sıcak pochè yumurta koyunuz.
Bir tavada tereyağı kızdırınız.
Tereyağı eriyip köpük köpük olmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.
İçine toz kırmızı biber konup karıştırınız. (Kırmızı biber yağ ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilirse yanmamış olacağı için rengi daha parlak olur.)
Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdiriniz.
Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane gezdiriniz.
Sıcak servis yapınız.