



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILBIR (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Yeşil soğan 1 Demet
Taze ekşi erik 250 Gr.
Kıyma 100 gr.
Dereotu 1 Bağ
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Su 2 Litre
Mısır ekmeğı
Tuz

Yeşil soğanlar temizlenip yıkanır. İnce ince doğranır. Tereyağı eritilir. Yeşil soğan ve kıyma eklenip hafifçe kavrulur. Taze erikler-çekirdekli olarak- temizlenip doğranmış dereotu, tuz kavrulmakta olan yeşil soğan ve kıymaya ilave edilerek biraz daha kavrulur. Su konulup birkaç taşım kaynatılır. Yumurtalar bir tase kırılıp az çirpılır. Kaynayan yemeğın içine katılıp karıştırılarak yumurta dağıtılır. Beş dakika kadar kaynatılıp ateşten alınır. Yenirken içine mısır ekmeğı doğranır.

