



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇILBIR (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın  
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı yoğurt  
6 adet yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 diş dövülmüş sarımsak  
2 çay kaşığı pul biber  
Tuz  
1,5 çorba kaşığı sirke  
5 su bardağı su

Tencereye konan 5 bardak suya tuz ve sirke ilave edilerek iyice kaynatılır. Ocağın ateşi kısılır. Yumurtalar tek tek bir kaba kırılarak, şekli bozulmadan sıcak suyun bulunduğu tencereye kaydırılır. Tencere kapağı kapatılır. 2-4 dakika kadar yumurtalar suda rafadan olacak şekilde pişirilir. Genişçe bir tabağa; önce ayrı bir kaptan hazırlanmış sarımsaklı yoğurt konur. Sonra pişen yumurtalar tek tek bir süzgeçle sıcak sudan alınarak yoğurt üzerine aralıklarla yerleştirilir. En sonunda da tavada eritilmiş tereyağı ve pul biber yumurtalar ile yoğurt üzerine gezdirilir.

