



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR (VAN)

Van Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, tuz, pul biber ilave edilir. Yeterince su bırakılıp kaynatılır. Pirinç eklenir ve pişinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Diđer tarafta Kayganak hazırlanır. Parçalanıp yemeğe ilave edilir. Bir tutam zeytirun katılıp tatlandırılır. Ayrıca isteğe göre kavurmalı olarak ta pişirilir. Kavurmalı cılbır yapıldığı zaman yumurtaları içersine lop olarak kırılır. Arzuya göre yumurtası ile kavurması ayrıca ezilerek te yenir. Tandır ekmeği, turp ya da turşu ile servis edilir.



Fotođraf : Yrd.Doç. Münewver Ünsal