



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR (VAN)

Van Valiliği

Malzemeler:

2 orta boy soğan

3-4 adet yeşil biber

3 adet domates (veya salça)

1 çay bardağı piring

Pul biber

Tuz

1 yemek kaşığı kuru zeytun (veya birkaç dal taze)

2 yumurta

1 tatlı kaşığı un

Yağ

İsteğe göre kavurma.

Yapılışı:

Soğanlar doğranıp yağda hafif pembeleştirilir, doğranmış yeşil biberler ilave edilir bunlarda hafif kızarıncı doğranmış domates, tuz, pul biber katılır, 4-5 bardak kaynar su ilave edilir, bir çay bardağı piring bu karışımda pişirilir, zeytun ilave edilir. Diğer tarafta bir tavaya bir kaşık yağ konur, yağ ısınınca ayrı bir kasede 2 yumurta çırpılır içine 2 çay kaşığı un ilave edilir. Bu karışım tavadaki yağı akıtılarak konur yağda kabaran yumurtanın altı kızarıncı çevrilir, pembeleştirilir, kabarmış bir vaziyette pişen yumurtalar pişen yemeğin içine ilave edilir.

Not: Kavurma katıldığı zaman servis sayısına göre yemek pişerken yumurtalar tek tek kırılır karıştırmadan yemeğin içinde lop olarak pişirilir. Bu yemek tandır ekmeği ile yenir.