ÇILBIR (VAN)

Van Valiliği

Malzemeler:
2 orta boy soğan
3-4 adet yeşil biber
3 adet domates (veya salça)
1 çay bardağı pirinç
Pul biber
Tuz
1 yemek kaşığı kuru zeytirun (veya birkaç dal tazesi)
2 yumurta
1 tatlı kaşığı un
Yağ
İsteğe göre kavurma.

Yapılışı:
Soğanlar doğranıp yağda hafif pembeleştirilir, doğranmış yeşil biberler ilave edilir bunlarda hafif kızarınca doğranmış domates, tuz, pul biber katılır, 4-5 bardak kaynar su ilave edilir, bir çay bardağı pirinç bu karışımda pişirilir, zeytirun 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 kızarınca 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.

© lezzetler.com tarif no:39696 • adı:ÇILBIR (Van) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:04