



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇILBIR (VAN)

Van Vakfı

Yemeğin en önemli özelliği içme bolca reyhan atılmasıdır. Yağ tencerede eritilir, soğanlar istenilen büyüklükte doğranır, salça konur. Yağ, salça soğan ve kavurma birlikte bir süre kavrulur. 4-5 bardak ılık su ilâve edilir. Tuz, karabiber ve kırmızı biber atılır. Reyhan otu temizlenir yıkanır ve tencereye atılır. 15-20 dakika kaynatılır, yemeğin pişmesine yakın içine yumurta kırılır bu yumurtalar karıştırılmaz. Lop şeklinde pişer. Bu yemek, suyuna yufka ekme doğranarak yenir.

[ML® Murtağa için tıklayın](#)

[ML® Murtağa \(görsel\)](#)