



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CILBIRA (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Cılbıra yapımı için öncelikle ince dilimlenmiş olan soğanların ve yeşilbiberlerin kavrulması ile ön hazırlığı tamamlanmaktadır.

Ardından kabuğu soyulmuş olan domatesler ve bolca su ilave edilmektedir.

Su iyice kaynadıktan sonra, üzerine başka bir kaptan çırpılmış olan yumurtalar eklenmekte ve pişirilmektedir.

Pişen yemek tabaklara servis edildikten sonra, kurutulmuş ve küçük parçalara bölünmüş olan ekmekler tabaktaki yemeğin içerisine dökülerek yumuşatılmakta ve yenilmektedir.

Not: Erzurum kadınlarının, elde kalan yemek malzemelerini değerlendirmek için yaptıkları yemeklerden biri de cılbıradır.