



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR (TEKİRDAĞ)

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 paket filiz ince uzun
Yarım kg. kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Üzerine:
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı sirke
4 su bardağı su
Yoğurt sos
2 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak

Makarnayı tuzlu 5 lt. suda haşlayın ve süzün.

1 çorba kaşığı tereyağında küp doğranmış kuru soğanı şeffaflaşan kadar kavurun.

Kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun.

Doğranmış taze soğan, maydanoz ve baharatı ekleyerek harmanlayın.

Sirkeli suyu kaynatın ve yumurtaları teker teker kırarak haşlayın.

Makarnanın üzerine sırasıyla kıyma, sarımsaklı yoğurt ve yumurtaları koyarak servis yapın.

