



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ ISIRGAN VE PAZILI ÇILBIR

<https://www.elele.com.tr>

Isırgan ve pazı kavurması:

200 g ısırgan

200 g pazı (veya ısıpanak)

1 adet soğan

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Çılbır:

4 diş sarımsak

2 su bardağı koyu kıvamlı yoğurt (oda sıcaklığında)

1 çorba kaşığı sirke

8 adet yumurta

3 çorba kaşığı tereyağı

1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber ve pul biber

Tuz

Önce ısırganla pazıyı yıkayıp süzün. İncecik doğrayın. İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında pembeleştirin. Otları ilave edin, hafif kavurup rengi yeşilken ateşten alın. Sarımsağı tuzla dövüp yoğurtla karıştırın. Genişçe bir tencerenin yarısına kadar su koyup kaynatın. Sirke ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin. Kaynar kaynamaz ateşi kısın. Bir yumurtayı, sarısını patlatmamaya dikkat ederek küçük bir çanağa kırın. Buradan da dikkatlice, tam su seviyesine yaklaştırarak kaynar suya salın. Yumurta akı matlaşana kadar, yumurtanın büyüklüğüne göre yaklaşık 3-5 dakika pişirin. Piştiğini anlamak için bir kaşığın tersiyle akın üzerine bastırın, çok fazla oynuyorsa biraz daha pişirin. 3-5 dakikada yumurtanın akı pişer, sarısı rafadan yumurta gibi sulu kalır. Delikli kaşıkla sudan çıkarın. Aynı anda 2 yumurta pişirebilirsiniz. Bütün yumurtaları pişirdiğinizde küçük bir tavada tereyağını kızdırın. Biberleri ekleyip hemen ateşten alın. Rengi kıpkırmızı olsun. Suyu iyice süzölmüş yumurtayı ot, yoğurt ve kızgın yağ ile bekletmeden servis edin.

