



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ÇILBIR

www.sefabdullahusta.com

300 gr kıyma
1 küçük soğan
1 küçük kırmızı biber
5 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı sirke
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tutam maydanoz
Sosu için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Kırmızı biber

Tavaya yağ eklenir soğan yemeklik doğranır. Biraz kavrulduktan sonra kıyma eklenir ve kavrulur. Ardından küçük doğradığımız kırmızı biber eklenir biberler sönesiye kadar pişirilir. Maydanoz ve baharatlar eklenip altı kapatılır.

Diğer tarafta bir tencereye su konulur, su kaynadıktan sonra içine sirke ve biraz tuz eklenir. İçine dağıtmadan 5 yumurta kırılır ve 4-5 dakika kadar pişirilir.

Tabağa ilk önce kıyma onun üstüne yoğurt, onun da üstüne kevgirle aldığımız yumurta eklenir. Son olarak üzerine sos gezdirilir ve maydanozla süslenir.

