



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ÇILBIR

Az yağlı koyun etinden istenen miktar çok ince kıyınız. Sonra tencereye koyup kuvvetli ateşte suyunu salıp çekinceye kadar çeviriniz. Rengi dönmeye yüz tutunca bir kaşık un serpip 3 dakika çeviriniz. Sonra bir kepçe yağsız etsuyu ile ıslatıp bir çimdik baharat serpiniz. Kıyma biraz suluca olması için konan su yeterli değilse biraz etsuyu daha ilâve ediniz. Tuzunu serpip iki dakika çevirdikten sonra indirip yemek tabağına döşeyiniz. Sonra gereğince çılıbır yumurta yapıp (suya sirke koymayınız) kıymanın üzerine diziniz. Sıcak servis yapınız.

Not: Çılıbırın suyuna sirke konabilir. Özellikle yenirken üzerine başkaca sirke gezdirilir. Kıyma yerine sahana ıspanak garnitürü döşeyip çılıbır yumurtaları üzerine dizmek de olur.