



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY ÇILBIR (FRANSA)

12 adet yumurta  
6 bardak su  
500 gram yoğurt  
5 diş sarımsak  
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)  
Tuz  
Karabiber

1 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük tel sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve yumurtaları, küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlanır, yani çok pişmiş olurlar.)  
2 Altı dakika sonra, sepet ya da süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve tabağa almalı.  
3 Sonra tabaktaki yumurtaların üstlerine, önceden çatalla çalkalamak ve içine dövülmüş 5 diş sarımsak katılmak suretiyle hazırlanmış 500 gram yoğurt, yoğurdun üstünde de az kızdırılmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış ve silme çorba kaşığı margarin ilâve etmeli, servis yapılmalıdır. (Yumurtaları soğutmamalıdır).

---