



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI ÇILBIR

6-7 dilim pastırma
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı tereyağı
5-6 adet yumurta
2 diş dövülmüş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
Tuz

Suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Sirke ve tuz ekleyip yumurtaları teker teker kırın. Yumurtaların beyazı pişmeye başlayınca bir kevgir yardımıyla servis tabağına alın. Pastırma dilimlerini tereyağında çevirin. Çılbırın üzerine yerleştirin. Sarımsaklı yoğurt gezdirip servis yapın.