



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI ILBIR

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 orba Kaşığı Sirke
- 6 Adet yumurta
- 7 Dilim pastırma
- 1 Su Bardaęı yoęurt
- 5 Su Bardaęı su
- 2 Diş sarımsak

Suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Sirke ve tuz atıp yumurtaları teker teker içine kırın. Yumurtaların beyazı pişmeye başlayınca bir kevgir yardımıyla servis tabağına alın. Pastırma dilimlerini yağda çevirin. ılbırın üzerine yerleştirin ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.