



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÜSTÜ ÇILBIR

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Soğan 2 orta boy 150 gr. (Soyulmuş ve piyazlık doğranmış)
Tereyağı 3 yemek kaşığı 30 gr.
Yumurta 5 orta boy 250 gr.
Tarçın ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Karabiber ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Tuz 1 tatlı kaşığı 6 gr.

1 yemek kaşığı tereyağı sahadanda kızdırılır ve soğanlar ½ tatlı kaşığı tuz ilavesiyle ağır ağır kavrulur. Yayvan bir tencerede 3-4 parmak derinliğinde su kaynatılır, ½ tatlı kaşığı tuz atılır ve yumurtalar şekli bozulmadan yavaşça içersine kırılır. Kaynar kaynamaz derecede (çılıbır pişirme yöntemi) aklar sarıları kaplayana kadar pişirilir. Kevgir ile suyu süzülerek soğanların üzerine koyulur. Bir başka kaptaki geri kalan tereyağı kızdırılır, yumurtaların üzerine gezdirilir. Tarçın ve karabiber ekilip yenir.

Not: Bu yumurtalar istenirse sarımsaklı yoğurt içine koyulup üzerine kızgın tereyağı gezdirilerek de hazırlanabilir. Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

