



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR USULÜ ÇILBIR

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmek dilimi
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeğin kenarlarını çıkarıp blenderda çekin. Bir tencerede suyu kaynatarak, içine sirkeyi dökün. Yoğurdu, küçük küçük doğranmış sarımsakla karıştırın. Ekmek ufağını servis tabağına döşeyip, üzerine sarımsaklı yoğurdu yayın. Tencerede kaynayan sirkeli suya yumurtaları dikkatlice kırın. Piştiğini anlayınca (piştikçe yumurtalar beyazlaşır) dikkatlice dağıtmadan delikli kepçe ile servis tabağına alın. Üzerine zerdeçalı ve kırmızı pul biberi serperek süsleyin, servis yapın.

