



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI ÇILBIR

12 adet yumurta
120 gram sadeyağ ya da 20 gram margarin (6 çorba kaşığı)
Tuz
Biber
5 diş sarımsak
500 gram yoğurt
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 Yumurtaları alabilecek yayvanca bir kap ya da sahana 6 silme çorba kaşığı margarin ya da sadeyağ koyarak, yağı kararmadan kızdırman ve kızdırılmış yağa 12 adet de yumurta kırdıktan sonra üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serpmeli ve sahanın kapağını kapatarak yumurta akları pişip de beyazlanıncaya kadar çok kuvvetli olmayan ateşte aşağı yukarı 3 dakika pişirmelidir.

2 Sonra yumurtaları ateşten alarak, kenarlarını bıçakla hafifçe sıyrılmalı ve kaydırmak suretiyle bir tabağa alınmalıdır.

3 Çatalla çalkalanmış ve içine 5 diş sarımsak katılmış 500 gram yoğurt tabaktaki yumurtaların üzerine dökülür.

4 Yoğurdun da üstüne de az kızdırılmış, ateşten alınmış ve içine 1 tatlı kaşığı kırmızı biber katılmış 2 silme çorba kaşığı margarin ilâve etmek suretiyle servise hazırlanır.
