

Çilbir

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 6/10

Poşe yumurta, sarımsaklı yoğurt ve biberli tereyağıyla hazırlanan klasik kahvaltılık.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve yarım çay kaşığı tuzla karıştırıp servis tabağına yayın.
2. Geniş tencerede suyu kaynatın sirke ve kalan tuzu ekleyip ateşi kısın.
3. Yumurtaları tek tek kaseye kırıp suya bırakın ve 3 dakika pişirin.
4. Yumurtaları kevgirle alıp yoğurdun üzerine yerleştirin.
5. Tereyağına pul biberi 30 saniye kızdırın yumurtaları üzerine dökün.

PÜF NOKTASI

Suyu kaynatıldıktan sonra altını kısarak kurduran suda yumurta dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta