

Çılbır (Ankara)

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

□□ Poşe Yumurta İçin:

- 4 adet yumurta
- 4 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Yoğurtlu Sos İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Tereyağlı Sos İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Poşe Yumurtaları Hazırlayın:

- Orta boy bir tencerede suyu kaynatın.
- Sirke ve tuzu ekleyerek suyu hafifçe karıştırın.
- Yumurtaları tek tek bir kaseye kırın.
- Kaynayan suyun içine yavaşça dökerek **3-4 dakika** pişirin.
- Pişen yumurtaları kevgir yardımıyla sudan alıp süzün.

2. Yoğurt Sosunu Hazırlayın:

- Yoğurdu bir kaseye alın, ezilmiş sarımsak ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biber ve kırmızı toz biberi ekleyerek hafifçe kızdırın.

4. Servis:

- Servis tabağına yoğurt sosunu yayın.
- Üzerine poşe yumurtaları yerleştirin.
- En üste tereyağlı sosu gezdirin.
- İsteğe bağlı olarak üzerine doğranmış dereotu veya nane serpebilirsiniz.

>> **İpucu: Yumurtaların daha düzgün pişmesi için suyu çok kaynatmadan hafif fokurdatın.** Ayrıca, yoğurdu önceden oda sıcaklığına getirerek daha yumuşak bir kıvam elde edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı