

Çilbir

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 6/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuzla pürüzsüz hale getirip servis tabağına yayın.
2. Geniş tencerede suyu kaynama noktasına getirin, sirkeyi ekleyip ateşi orta-küçük düşürün.
3. Yumurtaları ayrı kaselerden suya kaydırıp beyazlar toparlanana kadar 3 dakika poşe edin.
4. Poşe yumurtaları kevgirle alıp 1 dakika süzdürün, sarımsaklı yoğurdun üstüne yerleştirin.
5. Tereyağı pul biberle 30 saniye köpürtüp yumurtaların üzerine gezdirerek hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Suyu kaynatıldıktan sonra altındaki suda yumurta dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Çilbir yoğurt üstüne alıp pul biberli tereyağlı yumurtaların çevresine gezdirin.

Alerjenler

Süt

Yumurta