



## Cilbir

Çilbir



4 uova  
4 cucchiai d'aceto  
1 bicchiere di yogurt  
3 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio d'olio vegetale  
1 cucchiatino di sale  
Mezzo cucchiatino di peperoncino rosso

# 3,5- 4 bicchieri d'acqua si mette in una ciotola, si mescolano dopo sono aggiunti aceto e sale.

# Si rompono le uova nell'acqua bollente una per una.

# Dopo aversi rotondato le uova si tolgono con un cucchiaio dall'acqua.

# Sopra si fa svuotarsi il yogurt miscelato con aglio , e si svuota olio caldo e peperoncino rosso.

Nota: Nell'acqua bollente si deve aggiungere assolutamente l'aceto così le uova non si dispongono.