

Ingrediënten voor 4 personen

1 teen knoflook 500 g Turkse yoghurt 50 g ongezouten roomboter 1 tl zoete gerookte-paprikapoeder 1 tl chilivlokken 5 volkorenpita's 1 el wittewijnazijn 4 eieren

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Turks

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Turkse gepocheerde eieren met knoflookyoghurt (Çilbir)

Çilbir spreek je uit als tsjulbur. In Turkije worden deze fluweelzacht gepocheerde eieren op warme yoghurt bij het ontbijt gegeten.

Bereidingswijze

-Zet een ruime pan op met een laag water van 6 cm en breng aan de kook. -Pers de teen knoflook en schep samen met de yoghurt in een kom. Breng op smaak met zout en zet opzij. -Smelt ondertussen in een steelpan de boter op laag vuur tot deze iets verkleurt, maar niet verbrandt. Haal van het vuur en roer de gerookte-paprikapoeder en de chilivlokken erdoor. Bereid de pita's volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd in punten. -Giet de azijn in de pan met koken water en zet het vuur laag, zodat het water niet meer borrelt. Breek een ei in een kommetje. Maak met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei voorzichtig in de draaikolk glijden. Pocheer 3 min. Neem met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal tot alle eieren zijn gepocheerd. -Verwarm de knoflookyoghurt in een pan op laag vuur ca. 5 min. onder af en toe roeren. Verdeel de warme knoflookyoghurt over de borden en leg op elk bord een gepocheerd ei. Maak af met een beetje gesmolten paprika-chiliboter en serveer met het pitabrood.

