



Benötigte Zutaten

4	Eier
100 g	Premium Teebutter
1/2 TL	Chiliflocken
1 TL	Paprikapulver
250 g	Premium Naturjogurt
2	Knoblauchzehen
	frische Petersilie (oder Koriander)
	Salz, Pfeffer
1 EL	Essig

Cilbir – türkische Eier

Cilbir, pochierte Eier auf cremigem Knoblauch-Jogurt mit würziger Chili-Butter, sind die türkische Antwort auf Eggs Benedict. Wer an einem heißen Sommertag nach Abwechslung am Frühstückstisch sucht, sollte dieses einfache Rezept unbedingt probieren.

Anleitung

1. Frische Petersilie (oder Koriander) und den Knoblauch fein hacken und mit dem Jogurt vermischen. Das Kräuterjogurt mit Salz abschmecken.
2. Die Butter schmelzen und leicht bräunen. 1 TL Paprikapulver und eine Messerspitze Chilliflocken zugeben und verrühren.
3. Einen Kochtopf mit Wasser aufsetzen und 1 EL Essig sowie 1 TL Salz zugeben. Das Wasser sollte leicht wallen, aber nicht stark kochen.
4. Zwei Eier-Pochierer aus Silikon ins Wasser setzen, Eier vorsichtig in die Form füllen und circa 3 Minuten pochieren. Der Dotter sollte noch flüssig sein.
5. Das Jogurt auf einem Teller anrichten.
6. Pochierte Eier auf das Jogurt geben und mit flüssiger Chili-Butter beträufeln.

Tipp: Mit einem Fladenbrot, knusprigem Baguette oder Ciabatta, frischen Gurken, Tomaten und Oliven schmeckt's am besten!



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://www.topfen.nockerl.com)

SalzburgMilch

