



## 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*

