

# Cilbir – (*Türkische Eier mit Joghurt*)

## Zutaten

### Für den Joghurt:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele Petersilie
- 200g Joghurt 10% Fett (Gazi Süzme 10%)

### Für die Eier:

- 3 EL Essig
- 4 Eier
- 2 EL Butter
- 2 TL Pul Biber
- Salzflocken
- Pfeffer



**Guten Appetit – Afiyet olsun!** 

## Zubereitung

1. **Joghurt anrühren:** Knoblauch schälen & pressen. Petersilie waschen, trocknen & fein hacken. Petersilie + Joghurt zum Knoblauch geben und glatt verrühren. Mit Salzflocken & Pfeffer abschmecken.
2. **Eier pochieren:** Wasser in einem Topf erhitzen. Essig zugeben und mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Eier jeweils in eine kleine Schüssel schlagen, nacheinander einzeln in den Strudel gleiten lassen und je ca. 3 Min. pochieren – der Dotter soll noch flüssig sein.
3. **Chili-Butter & anrichten:** Butter zerlassen. Pul Biber + Chiliflocken einrühren. Eier mit der Schaumkelle herausnehmen und auf dem Joghurt anrichten. Chili-Butter drüber, mit Salzflocken & Pfeffer würzen und nach Belieben mit frischer Petersilie servieren.