



Çilbir (Turkse gepocheerde eieren met yoghurt)

Gepocheerde eieren op een bedje van romige knoflookyoghurt, overgoten met gesmolten boter en pittige paprika. Een eeuwenoud Turks eiergerecht dat verrassend eenvoudig klaar te maken is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 eieren
- 250 gr Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook
- 50 gr boter
- 1 kl paprikapoeder (of Aleppo-peper)

1 el witte azijn
een handvol verse dille
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Haal de yoghurt minstens 30 minuten voor gebruik uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur komt.
- 2.** Pers de knoflook boven de yoghurt, voeg een snuf zout toe en roer goed door. Verdeel de knoflookyoghurt over twee borden en strijk uit tot een dik, egaal bedje.
- 3.** Breng een ruime pan water met de azijn aan de kook en zet het vuur dan lager zodat het water net trilt maar niet bruist.
- 4.** Breek een ei in een klein kopje. Maak met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei er voorzichtig in glijden. Pocheer het ei 3 minuten tot het eiwit gestold is maar de dooier nog zacht. Herhaal met de overige eieren, of pocheer ze per twee als de pan groot genoeg is.
- 5.** Smelt ondertussen de boter op middelhoog vuur in een kleine steelpan. Roer het paprikapoeder erdoor en laat de boter kort sissen tot ze mooi rood kleurt. Zet het vuur meteen af.
- 6.** Schep de gepocheerde eieren met een schuimspaan uit het water en laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- 7.** Leg twee eieren per bord op de knoflookyoghurt en lepel de warme paprikaboter er direct overheen.
- 8.** Werk af met vers gehakte dille, wat zwarte peper en dien meteen op.

Tip

Gebruik yoghurt op kamertemperatuur: koude yoghurt laat de gepocheerde eieren te snel afkoelen en dat is zonde van het gerecht. Voeg de azijn toe aan het pocheerwater om het eiwit sneller te laten stollen en een mooiere vorm te behouden.

Lekker met

Vers (Turks) brood om de yoghurt en boter mee op te deppen.

Dranktip

Een glas sterke zwarte thee, zoals Turkse çay, past hier uitstekend bij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)