

## Çilbir – Türkisches Eiergericht

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Eier
- 2 TL Zitronensaft, zum Beträufeln der Eiweisse vor dem Pochieren
- 350 g griechisches Joghurt
- je nach Gusto ¼ bis ½ Knoblauchzehe, gepresst
- Salz
- 4 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Aleppo Pfeffer oder alternativ Rosen-Paprika- Pulver und Chili-Flocken (Schärfe 3)
- 4 Zweiglein frischer Dill, gehackt

### Zubereitung:

Das Joghurt leicht salzen und den Knoblauch dazugeben. Gut verrühren und auf vier Schälchen verteilen.

Die Butter auf kleinem Feuer schmelzen und leise köcheln lassen, bis sie haselnussbraun ist. Das Olivenöl und nach Gusto Rosen-Paprika und Chiliflocken zugeben. Die Chili-Butter kurz zur Seite stellen.

Die Eier aufschlagen und eines nach dem anderen in ein feines Sieb geben, damit der wässrige Teil des Eiweisses kurz abtropfen kann. Die Eier nach dem Abtropfen in je eine Tasse geben und etwas Zitronensaft aufs Eiweiss träufeln.

In einem Topf Wasser (5 cm hoch) zum Kochen bringen. Dann die Hitze ganz herunterschalten, so dass sich das Wasser nicht mehr bewegt.

Dann die Eier vorsichtig aus den Tassen ins Wasser gleiten lassen (Max. 4 Eier aufs Mal). Die Eier (ohne sie zu bewegen) 3 bis 4 Minuten pochieren lassen, bis das Eiweiss gestockt, das Eigelb innen aber noch schön flüssig ist. Die Eier dann aus dem Wasser heben und aufs Joghurt geben.

Das Ei mit etwas gebräunter Chili-Butter übergiessen und mit gehacktem Dill bestreuen.

Mit einem Stück getoastetem Weissbrot servieren.