



## Çilbır (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 simpel is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>10'</b>	<b>2</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 4 eieren
- 250 gr Griekse yoghurt
- 1 teentje look
- 50 gr boter
- 1 tl paprikapoeder (of Aleppo-peper)
- 1 el witte azijn

1 handvol verse dille  
vers brood om bij te serveren  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Haal de yoghurt op tijd uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur is. Pers de look erdoor, voeg een snuf zout toe en meng goed.
2. Verdeel de knoflookyoghurt over twee borden en strijk uit tot een dik bedje.
3. Breng een pan water met de azijn tegen de kook aan, zonder dat het bruist.
4. Breek een ei in een kopje, maak met een lepel een draaikolk in het water en laat het ei er voorzichtig in glijden. Pocheer 3 minuten en herhaal met de andere eieren.
5. Smelt ondertussen de boter in een pannetje en roer het paprikapoeder erdoor tot de boter mooi rood kleurt.
6. Schep de gepocheerde eieren met een schuimspaan uit het water en laat ze even uitlekken.
7. Leg de eieren op de knoflookyoghurt en lepel de warme paprikaboter eroverheen.
8. Werk af met verse dille en wat peper en dien meteen op met vers brood.

---

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