Verlorene Eier
Çilbir

Verlorene Eier, auch bekannt als Çilbir, sind ein traditionelles türkisches Gericht, das aus pochierten Eiern besteht, die auf einer Basis aus cremigem Joghurt mit Knoblauch serviert werden. Das Ganze wird mit einer pikanten Buttersoße, die oft mit Paprikaflocken (Pul Biber) und manchmal auch mit Chili verfeinert ist, übergossen.
Der Geschmack von Çilbir ist eine wunderbare Kombination aus verschiedenen Aromen und Texturen. Die pochierten Eier sind weich und zart, während der Joghurt eine angenehme Frische und Cremigkeit bietet. Die pikante Buttersoße fügt eine würzige und leicht scharfe Note hinzu, die das Gericht perfekt abrundet. Oft wird Çilbir mit frischem Dill und manchmal auch mit Sesam oder Petersilie garniert und mit Fladenbrot serviert.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Ei(er)
100 g Joghurt
1 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Milch
1 EL Butter
2 Liter Wasser
4 EL Essig
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver

Zubereitung

Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken und zum Joghurt geben, mit Milch verrühren und warm stellen. 2 Liter Wasser mit 4 EL Essig und 1 TL Salz aufkochen und die Eier einzeln aus einer Tasse in den Sud gleiten lassen und simmern lassen, bis das Eiweiß fest ist (ca. 4 Minuten). Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf der Joghurtsoße anrichten. Butter in einem Pfännchen zerlassen mit Paprikapulver würzen und über die Eier geben. Ggf. mit Tomaten und Gurkenstücken garnieren und mit Fladenbrot servieren.

© 2026 coquina.de