



Török reggeli (Cilbir)

🕒 30— Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a görög joghurtot, a fokhagyma-granulátumot és egy csipet sót egy tálban. Osszuk szét két tálkába, és kanállal simítsuk el.
- 2 Olvasszuk meg a vaját egy kis serpenyőben, adjuk hozzá az összetört chilit és a római köményt, melegítve keverjük, amíg illatos nem lesz - körülbelül 30 másodpercig. Vegyük le a tűzről, és tegyük félre, amíg a tojásokat kifőzzük.
- 3 Forraljunk fel egy fazék vizet, és adjuk hozzá az ecetet (a víznek csak gyöngyözve kell fornia; ha szükséges, csökkentjük alatta a lángot közepesre). Törjünk fel egy tojást egy tálba.
- 4 Keverjük meg a vizet egy merőkanállal, majd óvatosan engedjük a keletkezett örvénybe egy tojást. Forraljuk 3-4 percig. Szűrőkanállal tegyük ki a tojást egy tányérra, és ismételjük meg a főzést a többi tojással.
- 5 Tegyük át 2-2 tojást az előkészített joghurtos tálakba, sózzuk, borsozzuk, locsoljuk meg a chilis-fűszeres vajjal, végül szórjuk meg petrezselyemmel, és tálaljuk rogogós pirított kenyérrel.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Görög joghurt
1 ek.	♦ Fokhagyma granulátum
3 ek.	Vaj
1 tk.	♦ Chili Peperoncini, egész
0.5 tk.	♦ Római kömény, őrölt
4 db	Tojás
2 ek.	Ecet
	Só és bors ízlés szerint

A tálaláshoz

1 tk.	♦ Bio petrezselyem, szeletelt
-------	-------------------------------

