Török reggeli (Cilbir)

— 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 vajat 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 forrnia; ha szükséges, csökkentsük alatta a lángot közepesre). Törjünk fel egy tojást egy tálba.

4 Keverjük meg a vizet egy merőkanállal, majd óvatosan engedjünk 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 Tegyünk át 2-2 tojást az előkésztített 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