

Oppskrift

Tyrkisk cilbir - posjerte egg med yoghurt



1

Bland yoghurt, smuldret fetaost og presset hvitløk i en bolle. Smak til med hakket dill og eller persille.

2

Posjer eggene i 2-3 minutter. (Man kan også steke dem.)

3

Smelt smør og tilsett krydder. La surre et minutt eller to, men pass på slik at ikke smør eller krydder brenner seg.

4

Monter Cilbir ved å legge et lag yoghurt i bunnen av en tallerken ol. Drypp over litt olje, så litt paprikasmør og topp det hele med posjert egg. Dryss på med litt ekstra dill, persille og chili.

5

Server med ristet brød eller naan.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Prior Egg	4 stk
Yoghurt	3 dl
Fetaost, smuldret	1 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Dill eller persille	
Chili- og paprikasmør	
Meierismør	50 g
Olivenolje	1 ss
Røkt paprikapulver	1 ts
Chilipulver eller chiliflak	0,5 ts
Spisskummen	1/8 ts

Til servering

Godt landbrød eller naanbrød