Verlorene Eier
Çebir

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.

© 2024 coquina.de