



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cilbir - Turkiska ägg med chiliolja, vitlöksyoghurt, tabbouleh och pitabröd

Till servering

Bulgur 125 g
Pitabröd ½ förp

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½-1 klyfta
🏠 Salt 1 krm

Chiliolja

Chili flakes 1 förp
Sesamfrön 1 förp
Spiskummin 1 förp
🏠 Neutral olja 2 msk
🏠 Salt ½ krm

Pocherade ägg

Ägg 2 st
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Ättiksprit (12%) ½ dl

Tabbouleh

Gurka 1 st
Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Bladpersilja 20 g
Koriander 20 g
Citron 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt 2 krm

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka bulgur och tillaga pitabröd enligt anvisning på förpackningarna.
3. **Vitlöksyoghurt:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
4. **Chiliolja:** Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Tillsätt chili flakes, sesamfrö, spiskummin och salt. Fräs ca ½ min, det får inte bli bränt. Dra från värmen.
5. **Pocherade ägg:** Häll kallt vatten och ättiksprit (12%) i en skål. Knäck ner äggen i skålen. Låt stå ca 10 min.
6. **Tabbouleh:** Skär gurka och tomat i små tärningar. Finhacka rödlök, bladpersilja och koriander. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg allt i en salladsskål och blanda med olivolja och salt. Smaka av med lite pressad saft från den använda citronen.
7. **Pocherade ägg:** Koka upp 5 dl vatten i en liten kastrull. Tillsätt äggen (inklusive ättiksvattnet) till kastrullen. Låt sjuda 3-4 min. Plocka försiktigt upp äggen, de ska kännas mjuka.
8. Bred ut vitlöksyoghurt i botten på en tallrik. Lägg de pocherade äggen på yoghurten och ringla sedan chiliolja över alltihop. Servera tillsammans med bulgur, tabbouleh och pitabröd.