Ontbijt / Turkije

Turkse Çılbır

Gepocheerde eieren gedrapeerd over koude knoflookyoghurt en verdronken in zinderende Aleppo-rode boter - een 15e-eeuws Ottomaans gerecht dat het ontbijt in theater verandert met zijn botsing van koel, heet, helder en rokerig.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Volle Griekse yoghurt (kamertemperatuur)
- ☐ 1 teentje Knoflookteentje, fijngehakt tot een pasta
- ☐ 3 g Fijn zout
- ☐ 2 hele grote eieren (zeer vers)
- ☐ 15 ml Witte wijnazijn (voor stroperijwater)
- ☐ 40 g Ongezouten boter
- ☐ 6 g Aleppo-peper (pul biber)
- ☐ 5 g verse dilleblaadjes

Zo maak je het.

01 Hak de knoflook fijn tot een gladde pasta met de platte kant van een mes en een snufje zout – hak hem fijn, smeer hem in en sleep het mes herhaaldelijk totdat er geen stukjes meer over zijn. Roer het met het resterende zout door de yoghurt. Klop tot het volledig glad is. De yoghurt moet op kamertemperatuur zijn voordat hij wordt geserveerd; koude yoghurt op hete eieren veroorzaakt een onaangename thermische schok en dempt de knoflook. Verdeel het nu over het bord en laat het tempereren terwijl je de eieren pocheert.

02 Vul een ruime pan met minimaal 8 cm water. Voeg de witte wijnazijn toe; het zuur trekt het eiwit rond de dooier strak. Breng tot net onder het kookpunt: er komen kleine belletjes uit de bodem en het oppervlak trilt nauwelijks bij 80-85°C. Breek elk ei afzonderlijk in een klein kopje. Creëer met een lepel een zachte draaikolk in het water. Schuif een ei in het midden van de draaikolk; de rotatie wikkelt het wit rond de dooier. Kook 3-3,5 minuten tot een vloeibare dooier. Haal het eruit met een schuimspaan, dep de onderkant af met een opgevouwen doek en plaats het direct op de yoghurt.

03 Smelt de boter in een kleine pan of boterwarmer op middelhoog vuur tot hij schuimt. Zodra het schuim afneemt en de boter diep goudbruin kleurt, haal je de pan van het vuur en voeg je onmiddellijk de Aleppo-peper toe; deze zal sissen en bloeien in het hete vet. Draai de pan rond. Werk snel: de restwarmte kookt de boter verder en Aleppo verschroeit snel. De boter moet levendig roodoranje worden en rokerig, zoet en geurig ruiken.

04 De eieren zitten al op de yoghurt. Giet de zinderende Aleppo-boter rechtstreeks over de eieren en de yoghurt; het zal zich verzamelen en in de witte yoghurt sijpelen, waardoor rivieren van dieprood ontstaan. Strooi verse dilleblaadjes over alles. Serveer onmiddellijk met warm platbrood of knapperig witbrood apart om te scheppen. Het temperatuurcontrast is het hele punt: koude yoghurt eronder, heet ei erboven, zinderende boter die eroverheen stroomt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / turkish-cilbir