



Çilbir



Zutaten

Für das Fladenbrot:

250 g	Mehl
135 g	Wasser
6 g	Salz
7 g	Hefe
25 g	Sahne-Joghurt nach griechischer Art
1 EL	Olivenöl
5 g	Zucker
1	Ei
2 EL	Milch
1 EL	Sesam, gemischt

Für das Çilbir:

400 g	Sahne-Joghurt nach griechischer Art
2	Knoblauchzehen
45 g	Butter
2 TL	Chiliflocken
2 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Oregano
1 TL	Salz
4	Eier
3 EL	Essig
1 Bund	frische Petersilie

Sonstiges:

Handrührgerät mit Rühr- und Knethaken
Backpapier
Ofenfeste Schale
Kleine Schale

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Geh- und 30 Min. Backzeit

pro Portion: 5079 kJ, 1213 kcal, 119 g Kohlenhydrate, 42,5 g Eiweiß, 65,9 g Fett, 723 mg Cholesterin, 7,83 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

spicy

Zubereitung

Günaydin! Starte deinen Tag mit einem leckeren türkischen Frühstück: Çilbir! Pochierte Eier auf Joghurt mit frisch gebackenem Fladenbrot – einfach köstlich. Wenn es morgens schnell gehen muss, kannst du das Fladenbrot auch am Vortag zubereiten und es mit einem Tuch frisch halten. Für das Çilbir mische cremigen Joghurt mit Knoblauch und Salz. Dann schwenkst du die typische Gewürzmischung aus Paprika, Chiliflocken, Oregano und Salz in flüssiger Butter, pochierst die Eier und gibst sie zum Joghurt. Nachdem du alles mit der Gewürzbutter beträufelt hast, fehlt nur noch frisch gehackte Petersilie. Tauche dein selbstgemachtes Fladenbrot ein und genieße die Aromen der türkischen Küche.

Step 1:

Zuerst bereitest du den Teig für das Fladenbrot zu. Dazu gibst du alle Zutaten in eine Schüssel und verknetest sie entweder per Hand oder mit den Knethaken deines Rührgeräts zu einem glatten Teig. Forme den Teig zu einer Kugel und lege sie in eine geölte Schüssel. Diese lässt du für ca. 1 Stunde mit einem feuchten Tuch bedeckt gehen.

Step 2:

Im Anschluss den Teig vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Fladen formen. Achte darauf, nicht zu viel Luft aus dem Teig zu drücken. Lege den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Das Ei mit der Milch verquirlen und das Fladenbrot damit bestreichen. Erneut abdecken und für eine weitere Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stelle eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Backofen. Diese sorgt für extra Feuchtigkeit. Nach der Gehzeit drückst du vorsichtig das typische Muster in das Fladenbrot. Dazu mit den Fingern erst längs und dann quer Reihen in den Teig drücken. Zuletzt mit der Sesammischung bestreuen. Stelle die Temperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze zurück und backe das Fladenbrot für ca. 10 bis 15 Minuten.

Step 3:

Gib den Joghurt auf einen großen, tiefen Teller und vermische ihn mit den gehackten Knoblauchzehen und einer Prise Salz. In einem Mörser zerstößt du die Chiliflocken, Paprika edelsüß, Oregano und Salz. Damit erhältst du die typische Gewürzmischung Pul Biber.

Step 4:

In einem hohen Topf erhitzt du bei mittlerer Hitze die Butter und gibst unter Rühren die Gewürzmischung dazu. Stelle die Gewürzbutter bis zur Weiterverwendung zur Seite.

Step 5:

In einem weiteren Topf erhitzt du Wasser und gibst 3 EL Essig dazu – das Wasser sollte nicht kochen, sondern nur siedeln. Schlage die Eier einzeln in kleine Schalen und lasse zunächst ein Ei vorsichtig in das Wasser gleiten und lasse es für 3 bis 4 Minuten ziehen, um es im Anschluss mit einer Schaumkelle herauszunehmen und auf den Joghurt zu geben. Verfahre mit den anderen Eiern ebenso.

Step 6:

Sobald alle Eier pochiert sind und auf dem Joghurt liegen, träufelst du die Gewürzbutter darüber und toppst alles mit frisch gehackter Petersilie. Serviere dazu das frisch gebackene Fladenbrot.

