**Cilbir**

Nodig:

Pitabroodjes of Turks brood

200 gram Griekse yoghurt

komijnpoeder

1 teentje knoflook

1 theelepel pul biber

1 theelepel paprika poeder

zout

2 eetlepels roomboter

2 eieren

Fijngehakte peterselie

Bereiding:

Maak eerst de yoghurt knoflook saus. Pers of rasp de knoflook in de yoghurt en roer het goed. Doe er ook een snufje zout erin. Pocheer de eieren 3 minuten perfect zacht in de pan. Verdeel 2-3 eetlepels yoghurt in de diep bord. Leg de gepocheerde eieren erop. Verhit de boter in de saus pan. Bak de pul biber en paprika poeder erin.

Schep de hete kruidige boter op de cilbir. Strooi wat peterselie, komijn en pul biber op het geheel.