



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOKOTTA YUMURTA (PORTEKİZ)

1 kiři için MALZEME :

1 adet yumurta Az tereyağ

1 çorba kaşığı domat komkase

1 adet orta boy domates kabuğı soyulup ince kıyılmış

YAPILIŞI :

Küçük bir kapta az yağla »kıyılmış domatesi bir kaç. dakika sote yapıp pişiriniz

Bir yumurtalık yumurta kokotunun içine tereyağı ile yağlayınız

Yukarda ki domatesi kokotun içersine koyup yumurtayı içersine kırınız

Küçük bir kabın içersine güveci oturtup yarı seviyesine kadar sıcak su koyup fırına sürünüz

Orta hararetili fırında üç dakika pişirip sudan çıkarıp servis ediniz.