



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## COCOTTES A LA REINE (FRANSA)

1 kiři için MALZEME :

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı küçük zar biçimi doğranmış tavuk eti

1 çorba kaşığı krema

YAPILIŞI :

Küçük bir kaptan az tereyağı ile tavuk etini bir dakika sote yapınız

Bir kişilik yumurta kokotunun içine koyunuz

Üzerine kremayı koyup yumurtayı kırınız

Küçük bir kabın içine sıcak su koyup güveci oturtunuz

Orta ateşli fırında üç dakika pişirip fırından ve sudan çıkarıp servis ediniz.