



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OEUF AN COCOTTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

10 g. margarin
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

2 adet kokot yağlanıp, tuz ve karabiber serpilir.

Kalıpların içine dağıtmadan yumurtalar kırılır.

Kokotlar içinde 1 cm. yüksekliğinde su bulunan sote tencerelerine yerleştirilir.

Tencerenin kapağı kapatılarak harlı ateşte suyun çabuk kaynaması sağlanır. Yumurtalar 2-3 dakika yumuşak bir kıvam alacak şekilde pişirilir.

Kokotlar sudan alınarak kurulanır. Altında tabakla servis yapılır.

Not: Kokotta yumurta pochè yumurtanın kalıpta pişirilen şeklidir.