



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOKOTAT



3 Adet yumurta beyazı
1,5 Çay bardağı toz şeker
2 Çay bardağı hindistancevizi
1 Paket vanilya

- # Kokotatın pişeceği tepsiye yağlı kağıt ya da alüminyum folyo serilir, üzerine fırça ile sıvıyağ sürülür.
- # Çukur bir kaba yumurta beyazları konur, toz şeker eklenir, çırpıcı ya da mikserle bembeyaz katı bir köpük olana kadar çırpılır.
- # Üzerine hindistancevizi ve vanilya ilave edilir, tahta kaşıkla yavaş hareketlerle bütün malzemeler iyice karıştırılır.
- # Krema pompasına karışım doldurulur, (ucuna tırtıllı ağız takılmaz) yağlı kağıda yarım limon büyüklüğünde parçalar birer parmak ara ile sıkılır, yaklaşık 15 adet kokotat hazırlanır.
- # Önceden ısıtılmış 75 derece fırına tepsi verilir, 10 dakika piştikten sonra fırın 5 dakika kapatılır, tekrar yakılır. Bu işlem 3 defa tekrarlanır fırının kapağı açılmaz, kokotatın renginin beyaz kalması, kıvamının sert olması önemlidir.
- # Fırında yarım saat kadar soğuduktan sonra, kapak açılır servis yapılır.

Not: Kokotat hindistancevizinin içerdiği yağ nedeniyle pişme sırasında yayılabilir.