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.