



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Kokotat

Kokotat



3 Ədəd yumurtanın ağ
1,5 Çay stəkanı şəkər tozu
2 Çay stəkanı hindistan qozu
1 Paket vanil

- # Kokotatın bişəcəyi nimçəyə yağlı kağız ya da alüminium folyo sərilər, üzərinə fırça ilə duru yağ sürülər.
- # Çuxur bir qaba yumurta ağları tükülər, şəkər əlavə olunur, çırpıcı ya da mikserlə ağ-appağ bir köpük olana qədər çırpılır.
- # Üzərinə hindistan qozu və vanil əlavə edilir, tıxa qaşığıla yavaş hərəkətlərlə bütün ləvazimatlar yaxşıca qarışdırılır.
- # Krem nasosuna qarışım doldurulur, (ucuna tırtıllı ağız taxılmaz) yağlı kağıza yarım limon böyüklüyündə parçalar birer barmaq ara ilə sıxılır, təxminən 15 ədəd kokotat hazırlanır.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 75 dərəcə sobaya nimçə qoyulur, 10 dəqiqə bişdikdən sonra, 5 dəqiqə soba söndürülür, təkrar açılır. Bu proses 3 dəfə təkrarlanır sobanın qapağı açılmaz, kokotatın rənginin ağ qalması, qıvamının sərt olması önəmlidir.
- # Sobada yarım saat qədər soyuduqdan sonra, qapaq açılır, istehlak olunur.

Not: Kokotat hindistan qozunun əhatə etdiyi yağ səbəbi ilə bişmə əsnasında yayıla bilər.