Kalıpta yumurta (kokot)

Tarifin tamamı

Malzemeler

10 g	Margarin ¾ yemek kaşığı
100 g	Yumurta 2 adet
6,1 g	Tuz 1 çay kaşığı
1,2 g	Karabiber ½ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. İki kokot kabının içini margarinle yağlayıp tuz ve karabiber serpin.
2. Yumurtaları sarıları bozulmadan kaplara kırın.
3. Kapları tabanında 1 cm su olan bir tencereye dizin, kapağı kapatıp ateşi yüksek tutarak suyu çabuk kaynatın.
4. Yumurtalar yumuşak kıvam alana kadar 2-3 dakika pişirin.
   2 dk
5. Kapları sudan çıkarıp kurulayın, altına tabak koyarak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Yumurta Pişirme (2018)
tatname.com/tr/tarif/kalipta-yumurta-megep-yumurta-pisirme