

Elif Melis Ocak-İstanbul

Ayva Yatağında Tohum Kaplama Fırın Baget

Malzemeler

6 Ad. Yumurta Akı

1 Çay Kaşığı Zerdeçal

8 Ad. Tavuk Baget

1 Tatlı Kaşığı Keten Tohumu

1 Tatlı Kaşığı Hardal Otu

1 Tatlı Kaşığı Kişniş

1 Tatlı Kaşığı Susam

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Beyaz Lahananın Dış Yaprağı

1 Büyük Boy Ayva

1 Yemek Kaşığı Kuru Üzüm

10 Ad. İnce Doğranmış Domates Kuru

5 Ad. Kuşburnu

1-Baget sayısı kadar yumurtanın beyazı kaba alınıp 1 tatlı kaşığı zerdeçalla çırpılır. Tuz ilave edilir.

2-Başka bir kapta zerdeçal, keten tohumu, hardal otu, kişniş ve susam karıştırılır.

3-Toprak kap içerisine 1 adet lahana yaprağı serilerek ayva dilimleri yerleştirilir. Önce yumurta akına sonra tohumlara bulanmış bagetler toprak kaba yerleştirilerek üzerlerine kuru üzüm ve domates kuru konur.

4-Birkaç adet kuşburnu ilave edildikten sonra kalan malzeme üzerine dökülerek ayva ile üstü kapatılır.

5-Lahana yaprağı kapatılarak önceden ısıtılmış fırında 45 dakika - 1 saat arası pişirilir.