

Savoy Tartiflette

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~620 kcal

Savoy tartiflette, patates, soğan, dana bacon ve reblochon peynirini fırında mams hale getiren Fransız dağ klasiğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 1.2 kg Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 180 gr Dana bacon
- 450 gr Reblochon peyniri
- 120 ml Krema
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Patatesleri kabuklarıyla 8 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Patatesleri 111 soyun ve kalın dilimleyin.
- Soğanı ince doğrayın tereyağında 8 dakika yumuşatın.
- Dana baconu ekleyip 5 dakika kızartın.
- Fırına patates, soğan, bacon ve krema katmanları yapın.
- Reblochon peynirini yatay ikiye kesin ve kesik yüzü alta gelecek şekilde yerleştirin.
- Tartiflette'yi 200°C fırında 20 ila 25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri tam dağlımadan haşlamak fırında katmanları formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kornişon turşu ve hardalsız yeşil salatayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

