

Tartiflette

Ingrédients

- 350g sarı so an
- 800 ila 900g reblochon peyniri
- 1,5kg patates
- 350g tütünlenmi gö üs
- 1 di sarımsak
- 150ml beyaz arap

Préparation

1. Blogumuz bir pastacılık blogu olmasına rağmen, size mevsimlere göre her yıl yaptığım düzenli tariflerimden biri olan tuzlu tarifler sunuyorum ve i te bir tane daha: tartiflette.
2. Aile yeme i, çok rahatlatıcı ve elbette lezzetli, yanında iyi baharatlanmış bir ye il salata ile servis etmenizi öneririm.
3. Son bir tavsiye, mümkünse, yabani biber kullanın, tartiflette'nin tütünlenmi tadıyla çok iyi uyum sağlıyor 6 ki ilik: Hazırlık süresi: 45 dakika + 30 dakika piirme süresi Malzemeler: sarı so an 800 ila reblochon peyniri 1, patates tütünlenmi gö üs 1 di sarımsak Biber beyaz arap Piirme için yeterince zeytinya ı / tereya ı Tarif: Tütünlenmi gö sü ku ba ı do rayın.
4. Orta ate te bir tavada kızarana kadar kavurun ve ya ını çıkarın.
5. Ardından, soyulmuş ve ince dilimler halinde doğranmış so anları ekleyin.
6. Orta ate te, düzenli olarak karıştırarak piirmeye devam edin.
7. So anlar güzelce kızardığında, karışımı beyaz arap ile deglaze edin ve biber ekleyin.
8. arap azalınca kadar piirin, ardından kenara alın.
9. Patatesleri soyun ve ince dilimler halinde kesin.
10. Stedi iniz ya da (ben yarı yarıya zeytinya ı ve tereya ı kullanıyorum) bir tavada kavurun.
11. Patatesler iyice piirince kadar orta ate te düzenli olarak karıştırarak piirin.
12. Sarımsa ı soyun ve ikiye kesin, ardından piirme kabını bununla ovun.
13. Reblochon peynirini dilimleyin.
14. Sarımsakla ovulmuş kabın tabanına peynirin yarısını yerle tirin, ardından patateslerin yarısını ekleyin.
15. Tütünlenmi gö üs / so an karışımını ekleyin ve ardından kalan patatesleri kaplayın.
16. Son olarak, diğer yarım reblochon peynirini ekleyin.
17. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika piirin ve tadını çıkarın!