

# 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

## Yapılışı

- 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

