



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PATATES GÜVECİ

1 kg patates (kabukları soyulup, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
1 diş sarımsak (kabuğu soyulup, ortadan ikiye bölünmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
175 gr (1+1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt (kaynatılmadan ısıtılmış)
1 fiske hindistancevizi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir güvecin dibini ve kenarlarını sarımsak yarımalarıyla iyice ovup (kalan sarımsakları atınız), 1 çorba kaşığı yağla yağlayınız.

Patateslerin üçte birini bu güvece döşeyip, üstüne 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı biber ve 1/4 su bardağı peynir rendesi serpiniz. Kalan patateslerin yarısını döşeyip, kalan tuz, biber, 1/4 su bardağı daha peynir rendesi serpiniz. En üste kalan patatesleri döşeyiniz.

Yumurta, süt ve hindistancevizini küçük bir tencerede iyice çırpıp, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, güvece boşaltınız. En üste, kalan 1 su bardağı peynir rendesini serpip, kalan 1 çorba kaşığı yağ küçük parçalara keserek, peynirin üstüne serpiştiriniz.

Güveci fırına sürüp 45 - 50 dakika, patatesi yumuşayınca (ama dağılmamalarına dikkat ediniz) kadar pişiriniz. Güveci fırından çıkarıp, servis ediniz.

Not: Fransız mutfağının sarımsaklı patates güvecini, rosto kuzu ya da dana yanında servis edebilirsiniz.