

Biberiyeli patates güveç

Malzemeler:

- 300 g Organik kıyma (isteğe göre siğir etinden veya karışık kıymadan)
- 250 g Emmental peyniri
- 1,5 kg Haşlanmış patates
- 15 g Sarımsak
- 500 ml krema
- Tuz, karabiber, muskat
- 3 - 4 dal biberiye

Hazırlama adımları:

1. Fırını önceden 180 °C'de ısıtın.
2. İsteğe göre biraz yağı ocakta bir tavada ısıtın ve içinde kıymayı ufalanana kadar kızartın.
3. Bu esnada peyniri ince rendeleyin. Patatesleri soyun ve (mutfak robotu ile) dilimleyin.
4. Sarımsakları ince ince doğrayın, krema ve rendelenmiş peynirin yarısı ile karıştırın.
5. Karışıma bolca tuz ve kara biber dökün ve muskat serpin.
6. Biberiye iğnelerini dallarından ayırın, doğrayın ve karışıma ekleyin.
7. Patates dilimlerini krema-peynir karışımı ve kıyma ile karıştırın ve fırın tepsisine dökün.
8. Kalan peyniri karışımın üzerine dağıtın.
9. Fırında 180 °C'de turbo hava ile 35-40 dakika pişirin.

İpucu: Bu güveç örn. karnabahar, alabaşlar veya brokoli gibi sebzelerle harika bir şekilde tamamlanabilir. Sebzeleri ya önceden pişirin ya da patateslerle aynı anda pişmeleri için çok ince doğrayın.