



# Torta Salata

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama  
Pişirme  
süresi  
Porsiyon  
Cihaz

30 Dak.  
35 Dak.

6  
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

600 g Kabak

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kabağı yıkayın, dörde bölün ve yumuşak iç taraflarını keserek çıkartın. Kabak çubuklarını, 1 cm kalınlıkta verev parçalar halinde kesin.

Kızartma tavaında zeytinyağını ısıtın, kabağı ekleyin ve hafifçe kahverengileşene kadar yüksek ateşte karıştırarak kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Soğumaya bırakın. Suyunu süzün.

2 rulo Milföy hamuru, yuvarlak, yakl. ø32 cm

200 ml Tam yağlı krema

400 g Ricotta peyniri

4 Yumurta

1 Yumurta sarısı

2 Çor. k. Parmesan, rendelenmiş

1 çimdik muskat

Tuz

Karabiber

Yuvarlak fırın tepsisine bir milföy hamuru yerleştirin, hamuru üst üste getirin.

Ricotta peynirini, kremayı, yumurtayı, yumurta sarısını ve parmesanı karıştırın ve soğumuş kabakları da buna ekleyin. Karışımı tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın.

Karışımı milföy hamurunun üzerine yayın ve ikinci bir hamur yaprağı ile üzerini örterek kenarları iyice birbirine bastırın.

Yuvarlak fırın tepsisini soğuk fırın içindeki fırın tepsisinin üzerine sürün. Fırınlayın.

**Profesyonel Pişirme milföy hamuru esnasında 210 35 Dak. °C**





## İpuçları

---

Torta Salata soğuduğunda daha kolay kesilir.

## Aksesuar

---

TopClean özellikli 29 cm çapında yuvarlak fırın tepsisi

Fırın tepsisi

## Ek bilgi

---

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

