



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTA Dİ RİSO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

8 su bardağı süt
2 su bardağı baldo pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
2 paket vanilin
1/4 çay kaşığı tuz
1 adet portakalın kabuğu (rendelenmiş)
3 yemek kaşığı kuru üzüm
5 adet yumurta
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Derin, büyük bir tencerede süt, pirinç, şeker ve çubuk tarçını orta ateşte pirinçler yumuşayıp sütü çekene kadar pişirin.

Karışımı ocaktan alın içine vanilin, tuz, portakal kabuğu rendesi ve üzümleri ekleyip karıştırın. Çubuk tarçını çıkartın.

Karışımı soğuması için başka bir kaba alabilir ve oda sıcaklığında yarım saat bekletebilirsiniz.

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayrı kaplara ayırın.

Yumurta sarılarını derin ve büyük bir kapta çırpın.

İçine soğumaya bıraktığınız pirinçli karışımı azar azar ekleyip iyice yedirin.

Yumurta beyazlarını bir çimdik tuz ekleyip köpürtün.

Bu işleme yumurta beyazları kabarıp sert bir form alana kadar devam edin.

Yumurta beyazının üçte birini pirinçli karışıma ekleyip iyice karıştırın.

Kalan yumurta beyazlarını da iki seferde spatula ile hafif havalandırarak ekleyin.

24 santimetrelilik kelepçeli kalıbın altına ve kenarlarına yağlı kağıt serin.

Karışımı kalıba dökün ve uzun bir kürdanı içinde nazikçe gezdirin böylelikle topaklanmış pirinçler varsa ayrılacaktır.

Keki 180 derece ısıtılmış fanlı fırında 30 dakika pişirin, sonrasında sıcaklığı 150 dereceye indirip 15 dakika daha pişirin.

Fırından çıkan keki kalıptan çıkarmadan 30 dakika dinlendirin.

Kalıbın kelepçesini açın, etrafındaki kağıtları nazikçe soyun, üzerine pudra şekeri eleyip servis edin.

Not: Dilerseniz ılık, oda sıcaklığında ya da soğuk olarak da servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179609 • adi:Torta di Riso • gönderen:dolu • indirme tarihi:30.03.2025 - 08:58