Van kurabiyesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

400 g	Buğday unu 3¾ su bardağı
200 g	Şeker 1¼ su bardağı
200 g	Yoğurt 1 su bardağı
184 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı
10 g	Vanilya
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
40 g	Ceviz ½ su bardağı
50 g	Yumurta 1 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Şekeri ve yumurtayı çırpın.
2. Un, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu, vanilya ve tereyağını ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.
3. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar ayırıp yuvarlayın ve tepsiye dizin.
4. Üzerlerine yumurta sarısıyla birlikte ceviz koyup fırında 25 dakika pişirin.
   25 dk
   Kaynak fırın sıcaklığını vermiyor.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Zihni Yıldırım, B., Yılmaz, İ., Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler (2023)
tatname.com/tr/tarif/van-kurabiyesi-van-zihni-yilmaz-2023