Van pastası

Tarifin tamamı

Malzemeler

400 g	Buğday unu 3¾ su bardağı
200 g	Yoğurt 1 su bardağı
200 g	Şeker 1¼ su bardağı
200 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı
150 g	Yumurta 3 adet
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay 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 yumurtaları çırpın.
2. Un, yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozunu ekleyip hamuru oldukça yumuşak kıvamda yoğurun.
3. Hamuru iri parçalara bölüp yuvarlayın ve tepsiye dizin.
4. Üzerlerine yumurta sarısıyla birlikte ceviz koyup 35 dakika fırında pişirin.
   35 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-pastasi-van-zihni-yilmaz-2023