



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU ÜZÜMLÜ VAN PASTASI

3 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 kase şeker
1 kase sıviyağ
1/2 tatlı kaşığı karbonat
1 kase kuru üzüm

Yumurta ve şeker çırpılır. Diğer malzemeler eklenerek normal kek hamurundan daha koyu katı bir hamur elde edilir. Sıviyağa batırduğımız yemek kaşığı ile hamurdan parçalar alınıp yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 175 derece fırında pişirilir.
