



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GERZE NOKULU (SİNOP)

1 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı ılık su  
2 çorba kaşığı sirke  
yarım paket kabartma tozu  
bir tatlı kaşığı tuz  
alabildiği kadar un  
İÇ MALZEMESİ:  
Yarım kilo kıyma  
1 ortaboy soğan

Yumurta, su, sıvı yağ, sirke ve tuz bir kap içinde karıştırılır. Alabildiği kadar un ve yarım paket kabartma tozu ilave edilip hamur yoğurulur. Kıyma, soğan ile kavrulup iç malzeme hazırlanır ve soğutulur. biraz karabiber ilave edilir. Hazırlanan hamur 6 bezeye ayrılır. Her beze ayrı ayrı tepsi büyüklüğünde açılıp iç malzeme serpilerek rulo şeklinde bükülür. Bükülen hamur, eşit büyüklükte parçalara ayrılarak tepsiye dizilir. Yumurta sürülür ve üzerine çörekotu serpilerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

Not: Sinop'un da en yaygın ve bilinen yemeği nokuludur. Bu bir börek çeğidir. Bilhassa dini bayram günlerindeki ziyaretlerde gelen misafirlere ikram edilenlerin başında gelir. Hemen her aile mutlaka nokul yapar. Kıymalı, üzümli-cevizli ve yoğurtlu olmak üzere üç çeşidi vardır.

[ML® Kıymalı Nokul için tıklayın](#)

