



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAFRA NOKULU (SAMSUN)

Un 400 gram  
Yoğurt 100 gram  
Sıvı yağ 250 mililitre  
Tereyağı 60 gram  
Tuz 3 gram  
Maya 2 gram  
Sirke 5 mililitre  
Şeker 150 gram  
Su 150 mililitre  
Ceviz içi 350 gram  
Kuru üzüm 200 adet  
Yumurta sarısı 1 adet

Hamur için un dışındaki tüm malzemeler uygun bir kaptaki iyice karışana kadar karıştırılır. Karışımın üzerine un azar azar ilave edilerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamur otuz dakika dinlendirildikten sonra dört bezeye ayrılır. Bezeler oklava ile ince bir şekilde açılır. Sıvı yağ ve tereyağı uygun bir tepsinin tepsinin her tarafına güzelce sürülür. İnce ince açılmış yufkalar fırça ile yağlanır. Dövülmüş ceviz içi, şeker ve kuru üzüm birbirine karıştırılır. Yağlanmış yufkaların üstüne uygun miktarda ceviz içi, şeker ve kuru üzüm karışımından serpiştirilir. Yufkalar çok sıkı olmamak kaydıyla rulo şeklinde sarılır ve yaklaşık on santimetre aralıklarla kesilir. Yeterli miktarda şeker, yumurta ve sıvı yağ ile bir karışım hazırlanarak kesilen parçaların üzerine bolca sürülür. 180 santigrat derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilerek soğuduktan sonra servise hazırlanır.

Not: Bafra nokulu, 06.11.2017 tarihi itibarıyla Samsun Büyükşehir Belediyesi tarafından tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

