



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ NOKUL

2 adet ekmek hamuru  
Yarım su bardağı un  
1 çay bardağı süt  
İçi için:  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
300 gram ceviz  
Yarım bardak zeytinyağı  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Ekmek hamuruna un ve süt ekleyip tekrar yoğurun. Cevizi kıyıp içine yenibaharı koyun. Hamuru tezgah üzerinde açıp üzerine yağı sürün. Cevizi serpin, hamurun her yerine yayın. Rulo yapın ve bıçakla eşit parçalara bölüp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 180 derecedeki fırında pişirip ikram edin.

