



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI NOKUL (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

İç Malzemesi:

2 büyük baş kuru soğan

Yarım kg kıyma (yarım yağlı)

½ çay bardağı sıvı yağ

İstenilen çeşitte baharatlar

Tuz

Hamur İçin:

1 kg un

1 paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi: Kıyma sıvı yağda kavrulur. Küp küp doğranmış kuru soğanlar ilave edilerek pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Hamuru: Un elenerek ortası havuz haline getirilir. İçerisine maya eklenerek ılık su ile birlikte maya edilir. Yavaş yavaş un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.

Mayalanan hamur bezelere ayrılarak açılır. İçerisine kıymalı iç konarak sarılır. Kendi eksenine etrafında sarılarak yağlanmış tepsiye döşenir. 30 dakika dinlendirilir, üzerine yumurta sarısı sürülerek 200 derecede ısıtılan fırında 180 derecede kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Nokul, ceviz, üzüm ve şekerden hazırlanan içle de yapılabilir.

