



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAFRA NOKULU (SAMSUN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg buğday unu
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
250 gr margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz şeker
Yeteri kadar karbonat

Buğday unu, bir yumurta, yoğurt, eritilmiş margarin ve karbonat kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur, 3 topak halinde ayrılır. Yufka şeklinde açılan hamurların üzeri sıvı yağ ile yağlanıp içine dövülmüş ceviz, toz şeker ve tarçın iyice karıştırılarak serpilir. Yufka kıvrılıp yuvarlanır. İstenilen büyüklükte kesilip tepsiye dizilir. Yumurtanın geri kalan sarısı da üstüne sürülüp fırına verilir.

Not: İnce hamurun yuvarlanırken içine katılan üzüm, fındık, ceviz serpiştirilerek yapılan şerbetsiz bir hamur tatlısıdır. Dayanıklı olması, enerji vermesi ve kolay saklanabilmesi sayesinde bir tür gemici-balıkçı yiyeceği olarak da tanımlayanlar varsa da artık günümüzde yemekli toplantıların vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

