



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAFRA NOKULU

Hamuru için:

4,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

Yarım su bardağı ılık su

2,5 kahve fincanı ayçiçeği yağı

1 su bardağı yoğurt

1 tutam tuz

İç harcı için:

1 tatlı kaşığı gül suyu

1 tatlı kaşığı toz tarçın

Yarım tatlı kaşığı toz karanfil

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

2 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı susam

1 yemek kaşığı su

Unu yoğurma kabına eleyin içine bir tutam tuz ekleyin.

Maya ve şekeri ılık suda eritin. Unun ortasına açtığınız havuza boşaltın.

Kenardaki unlarla mayanın üzerini kapatın. Kabin üstünü örtüp 10 dakika bekletin.

Ayçiçeği yağından 3 kaşık kadarını ayırıp kalanını una ekleyin. Ilık su ve yoğurt da ilave edip yoğurun.

Üzerini yeniden kapatıp mayalanması için 40 dakika kadar kenara alın.

Ceviz içi ve şekeri bir kasede karıştırın. Başka bir yerde tarçın ve karanfili, üçüncü bir kasede de ayçiçeği yağı ve gülsuyunu karıştırın.

Mayalanan hamuru iki parçaya bölün.

Parçalardan birini 45 santimetre çapında yarım santimetre kalınlığında açın.

Üzerine önce yağı sürün. Sonra tarçınlı karışımı ardından da cevizli karışımı serpin.

Hamuru karşılıklı iki taraftan ortaya doğru rulo yapın. Bıçakla boydan keserek ruloları ayırın.

Ardından enine 5-6 parçaya bölün.

Malzemenin diğer yarısına da aynı işlemi yapın.

Susamı 1 kaşık suda ezin.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün ve bu kısmı susamlı suya batırın.

Yağlı kağıt dizdiğiniz tepsiye yerleştirin.

Yeniden mayalanması 20 dakika da tepside bekletin.

Ardından önceden 190 derecede ısıtılmış fırına verin. 20-25 dakika içinde nokullarınız pişmiş olacak.



© lezzetler.com tarif no:144546 • adi:Bafra Nokulu • gönderen:hamur abla • indirme tarihi:04.04.2025 - 05:05