



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOKUL (BAFRA SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Nokul'un tatlandırıcısı ceviz, üzüm ve şekerdir. Yoğrulan hamur yarım saat kadar dinlendirildikten sonra çok ince şekilde açılır. Açılan yufkaların içine malzemeleri konulur. Tereyağı ve sıvıyağ ilave edilir. Tereyağı lezzet verir, sıvıyağ sayesinde kıtır kıtır olur. Yufkalar rulo şeklinde sarıldıktan sonra tepsiye yerleştirilir ve dilimlere bölünerek fırına verilir. Piştikten sonra üzerine tarçın da eklenebilir. Nokul yaparken kullanılan hamura maya katılmazsa nokul bayatlamaz ve sürekli taze kalır.

Not: Tarihi oldukça eski olan nokul, Samsun'un Bafra ilçesine özel yiyeceklerden biridir. Bafra'da eski zamanlarda insanlar uzun süreli seyahatlerinde yanlarına yolluk olarak nokul alırlardı. Uzun süre bayatlamadığı ve besin değeri yüksek olduğu için nokul tercih ederlerdi. Nokul ayrıca bayramlarda misafirlere ikram etmek üzere arife günlerinde nokul yapılırdı. Kalabalık davetlerde ikram için nokul tercih edilirdi.

