



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAFRA NOKULU (SAMSUN)

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

Derin bir kaptan un, bir yumurta, yoğurt, eritilmiş margarin ve karbonatı yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde etmeniz gerekiyor.

Hamuru üçe ayırın ve ayrı ayrı yufka şeklinde açın.

Hamurların üzerine sıvı yağ ile yağlayın. İçine dövülmüş ceviz, toz şeker ve tarçın iyice karıştırılarak serpin.

Yufkayı kıvrıp yuvarlayın.

İstenilen büyüklükte keserek yağlanmış tepsiye tepsiye dizin. Her yufka için aynı işlemi yapın. Yumurtanın geri kalan sarısını da üzerine sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

