



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOKUL (BURDUR)

1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 kase sıvı yağ 1 su bardağı şeker  
1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı silme tuz  
1 çay bardağı şeker  
2 yumurta (1 tanenin sarısı üzerine sürülecek)  
1 paket yaş maya  
alabildiği kadar un  
1 su bardağı kuru sarı üzüm

Ilık su ile mayayı erittikten sonra unun ortasını açıp mayalı suyu, sütü, yarım çay bardağı yağı, 1 çay bardağı şekeri, 1 yumurtayı, 1 yumurta akını ve tuzu ilave ederek kulak memesinden biraz sert bir hamur yapana kadar yoğuralım. Hamurun üzerine bolca un sepeleyip temiz bir bez örttüktan sonra mayasının gelmesi için üzerini sofr a beziyle kapatalım.(yoğurt mayalarken yaptığımız gibi) Diğer tarafta derin bir kaba ceviz, üzüm ve şeker koyup güzelce harmanlayalım.

Hamurun mayası geldikten sonra hamuru portakal büyüklüğünde bezelere ayıralım. Açmaya başlamadan önce bezenin altını ve üstünü unlayalım ki hamur oklavaya yapışmasın. Her bir bezeyi oklavayla yufka büyüklüğünde fakat ondan daha kalın (bıçak sırtı kalınlığında) açalım. Kasedeki sıvı yağ ile yufkanın üzerini bolca yağlayalım. Harmanlanmış iç malzemeyi, yağlanmış yufkanın üzerine bolca serpeleyelim. (Kaç tane beze varsa malzemeyi de hepsine yetecek kadar eşit paylaştıralım) Yufkanın bir kenarından sarmaya başlayarak rulo yapalım. Ruloyu bıçakla 4-5 cm. uzunluğunda keselim. Yağlanmış tepsiye aralıksız olarak yanyana sıralayalım. Diğer bezelerle de aynı işlemleri yaptıktan sonra tepsideki nokulların üzerine yumurta sarısından sürerek kızgın fırına verelim. Fırının ısısına göre 35-40 dakika sonra nokulları fırından çıkarıp sıcakıyla sofr a bezine koyup sararsanız daha güzel ve yumuşak olur. İnşallah beğenirsiniz.

---