



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

2 kg Un

1 Su Bardağı Sıvı Yağ

2 Su Bardağı Süt

1 Paket Kuru Maya

1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Aldığı Kadar Su

İç Harcı İçin:

1 Kâse Haşhaş Ezmesi

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Ceviz

Üzeri İçin:

1 yumurta

Kuru maya ve şeker, 2 su bardağı ılık süt içerisinde eritilir. Un, sıvı yağ, tuz, aldığı kadar su ve süt karışımı ile hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur 60 dakika kabarmaya bırakılır.

Haşhaş ezmesi, tereyağı ve sıvı yağ bir kapta karıştırılır. Yoğrulup dinlendirilen hamur, yağlanmış sini veya mermer tezgah üzerine konularak elle açılır. Açılan hamurun içine hazırlanan iç harcı sürülür ve hamur esnetilir. Cevizler esnetilen hamurun üstüne dökülür ve rulo şeklinde sarılır, 3 parmak eninde kesilerek, yağlanmış tepsiye sık bir şekilde döşenir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 200 derece fırında pişirilir. Dinlendirilerek servis yapılır.

Not: Nokul hamuru yaş maya ile yoğrulacaksa, dinlendirme süresi yaklaşık 40 dakika olabilir. Nokul, Yenişarbademli İlçesinde Kömbe, Şarkikaraağaç İlçesinde Goşma olarak bilinmektedir.

