



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOKUL (ISPARTA)

1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
5-6 adet dövülmüş karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
10-15 gül yaprağı
1 kahve fincanı tahin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı (sıvıyağ)
1 tatlı kaşığı maya
1 tatlı kaşığı şeker
5 su bardağı un
2 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı süt (su)

Unu eleyin. Tuz serpip karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açın. Maya ve şekeri birkaç kaşık ılık süt ile ezip unun ortasına yerleştirin. Üzerine biraz un serpip ılık ortamda maya kabarınca kadar 15-20 dakika bekletin. 3 çorba kaşığı yağı ayırıp kalan yağ, yoğurt sütü (su) azar azar ilave edip kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. Hamurun üzerini örtüp ılık ortamda 35-40 dakika bekletin. Tahinle ayırdığınız 3 kaşık yağı karıştırın. Ayrı bir kapta gül yaprağı, iki çorba kaşığı şeker, tarçın ve karanfili karıştırın. (Gül reçelide koyabilirsiniz.)

Hamuru 2 eşit parçaya ayırıp 50 cm çapında ve yarım cm kalınlığında açın. Üzerlerine önce tahinli yağ karışımını, sonra da gül yapraklı baharat karışımını (yada gül reçelini) sürüp ince dövülmüş ceviz içi serpin. Hamuru karşılıklı iki taraftan ortaya doğru gevşekçe rulo yapın. Ortadan boyuna kesip enine rulolara ayırın. Her bir ruloyu 8 parçaya kesin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Susamı 1 kaşık suyla ezin. Hamur parçalarını susamlı suya batırıp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerini örtüp ılık ortamda 20-25 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.