



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg un
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kuru maya
½ kg ceviz içi
3 yemek kaşığı toz şeker
½ su bardağı su
200 gram kuru üzüm
Bir tutam tuz
1 yumurta sarısı

1 kaşık kuru maya yarım bardak suda 3 kaşık toz şekerle eritilir.
Mayalı karışıma un ve yoğurt ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır.
Hamur 6 eşit parçaya bölünür her biri incecik açılır.
Ceviz, üzüm ve 3-4 yemek kaşığı toz şeker bir kaptan harmanlanır.
3 yufkanın her katı yağlanır ve her kata cevizli içten konulur.
Yufka ortadan kesilir, her iki parça kıvrılarak yuvarlanır.
Uzun parçalar 5-6 cm uzunluğunda kesilir.
Yağlanmış tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülür.
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

