



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket toz maya
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 adet yumurta
Yaklaşık 5 su bardağı un
İçi ve üzerine:
4 su bardağı kuru üzüm
2 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı toz şeker
1.5 çay kaşığı tarçın
200 gr. tereyağı
2 adet yumurta

Üzümleri sıcak suya koyarak başlıyoruz. Sıvı malzemeler, yumurta, maya, şeker ve tuzu iyice karıştırıyoruz. Son olarak unu da ekleyip yoğuruyoruz. 8 beze ayırıp üzerini bir bezle kapatıp 10 dakika dinlendiriyoruz. Üzümleri kurulayıp parçalanmış ceviz, şeker ve tarçınla karıştırıyoruz. Her bir nokul rulosu için 2 beze kullanıyoruz. Bezeyi oklavayla açıyoruz. Katlar arasına eritilmiş tereyağı sürüyoruz. İki kata da harç koyup çok sıkı olmayacak şekilde rulo olarak sarıyoruz. Sonra da yaklaşık 6 santim genişliğinde kesiyoruz. Üzerlerine yumurta sürüp 170 derece fırında pişiriyoruz.

