



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NOKUL

5 ay bardađı un  
1 ay bardađı süt  
1 orba kaşığı toz maya  
1 orba kaşığı toz Őeker  
1 ay bardağı zeytinyağı  
2 tutam tuz  
İçi için:

3 ay bardağı iri çekilmiŐ fındık  
2 ay bardađı kuru üzüm  
2 ay bardađı toz Őeker

Toz mayayı ve toz Őekeri, ılık süt içinde karıŐtırın. 10 dakika bekletip mayanın ılık sütün içinde erimesini sağlayın. 3 çay bardağı unu derin bir kabin içine eleyin. Ortasını havuz gibi aın. İçine mayalı sütü, yağı ve tuzu ekleyip yoğurun. Kalan unu ekleyip orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bir bez ile rtn. Ilık ortamda mayalanıp en az 2 misli kabarana kadar, yaklaŐık 2 saat bekletin. Hamur beklerken i malzemelerini çukur bir kaba alıp harmanlayın. MayalanmıŐ hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Bir bezeyi unlanmıŐ düz bir zeminde ince yufka Őeklinde açıp ikiye bölün. Yufkanın zerine hazırladığınız harçtan birkaç kaŐık serpin ve yufkayı rulo yapın. Ruloyu 2-3 parmak geniŐliđinde parçalara kesip yağlanmış tepsiye dizin. Aynı iŐlemi diğer yarım yufkaya ve kalan diğer hamur bezelerine uygulayın. Önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırında yaklaŐık 30 dakika üzerleri kızarıncaya kadar piŐirin.

