



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOKUL

1 kilogram un
2 adet yumurta
250 gram tereyađı
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardađı yođurt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardađı ceviz içi
1 yemek kaşığı tarçın
Karbonat

Un, bir adet yumurta, eritilmiş tereyağı, yoğurt ve karbonatı bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar malzemeleri güzelce yoğurun. Daha sonra hamurunuzu 3 parçaya ayırın ve açın. Ardından açılan yufkaları sıvı yağ ile yağlayın. Ceviz, şeker, tarçını bir kasede karıştırıp yağladığınız yufkaların üzerine serpin. Yufkaları sararak kapatın ve dilediğiniz boyutta kesip tepsiye yerleştirin. Kalan 1 adet yumurtanın sarısını da nokulların üzerine sürüp fırına verin.

