



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

100 g yumuşak margarin

1 çay bardağı ılık süt

Dolgu:

1,5 çay bardağı sarı haşhaş ezmesi

3 - 4 yemek kaşığı süt

3 yemek kaşığı toz şeker

1,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, yumurta, margarin ve ılık sütü ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Haşhaş ezmesi ve sütü kaseye alıp çatal ile iyice karıştırın. Üzerine toz şeker ve cevizi ekleyip tekrar karıştırın. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve ikiye bölün. İlk parçasını unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açıp üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Hamurun kenarlarında yarım santimetre boşluk bırakarak dolgu malzemesinin yarısını döküp yayın. Rulo şeklinde sarıp bıçak ile 1,5-2 cm kalınlığında dilimleyin ve fırın tepsisine sıralayın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

