



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOKUL

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya (veya 1 yemek kaşığı kuru maya)
Aldığı kadar un (yaklaşık 5-6 su bardağı)
İç harcı için: ceviz içi, toz şeker, tarçın

Derin bir kabın içinde ılık süt, sıvı yağ, yoğurt, şeker ve tuzu iyice karıştırın.

Mayayı ekleyip eriyene kadar karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edin.

Hamuru örtüp, sıcak bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru un serpilmiş bir tezgahta merdane yardımıyla dikdörtgen şeklinde açın.

Üzerine ceviz içi, toz şeker ve tarçın karışımından serpin.

Hamuru rulo şeklinde sıkıca sarın ve 2-3 cm kalınlığında dilimlere kesin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve üzerlerine hafifçe bastırarak şekil verin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan nokulları fırın tepsisinden alarak soğumaya bırakın.

Soğuyan nokulları servis yapmadan önce üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

