



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOKUL

50 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı susam
1 Şu Bardağı tahın
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Kg. un
1 Adet yumurta akı
1 Adet pakmaya
1 Tatlı Kaşığı tuz

Un, tuz, pakmaya, margarin, toz şeker, ılık su ile kulakmemesi yumuşaklığında hamur yoğurulur. Mayalanmaya bırakılır. Sonra hamur bezelere ayrılır. Açılarak arasına tahın sürülür. Rulo yapılır. 3 parmak aralıklarla kesilir. Öte yandan susam, yumurta akı ve biraz su karıştırılır. Hazırladığımız nokullar bu karışıma batırılır. Tepsiyeye döşenir. 200 derece fırında 45 dakika pişirilir.