



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NOKUL (SAMSUN)

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Üzerine sürmek için:
  - 1 adet yumurtanın sarısı
- İç malzemesi için:
  - 1 bardak kuru üzüm
  - 1 su bardağı fındık kırığı veya ceviz
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 1 paket margarin

Hamur için ayrılan malzemeleri yoğuruyoruz. Hamuru dörde bölüyoruz. Hamuru sırayla açıp oda ısısındaki margarini sürüyoruz. Üzerine şeker serpip üzüm ve fındık ya da ceviz koyuyoruz. Rulo halinde sarıp lokma lokma kesiyoruz. Yağlanmış tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

---