



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL (SİNOP)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1,5 kilo un, yoğurt
Bir miktar sıvı yağ
1 yemek kaşığı maya
1 yemek kaşığı tozşeker
Tuz
Harcı için;
Üzüm ile dövülmüş ceviz ya da kıyma

Yarım su bardağı ılık su içinde maya ve şeker karıştırılır. Kabarması için bekletilir. Unun içerisine süt, ılık su ve mayalı su konularak yumuşak bir hamur elde edilir. Kabarması için iki saat bekletilir. Bir parmak kalınlığında açılır. içine üzüm ve dövülmüş ceviz karışımı katılır. Rulo yapılarak kesilir. Bir tepsinin içine bir parmak kalınlığında yağ dökülür. Nokullar sıkı olarak tepsiye yerleştirilir. ısteğe göre üstüne yumurta akı, susam veya çörek otu konularak 200 derecelik fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Sinop yöresinde nokulun yapılış tarihi iki yüz üç yüz yıl öncesine kadar gider. Eskiden Sinop tersanesine yanaşan gemilerde bulunan çalışanlar yanlarına kumanya olarak nokulu alırlarmış. Çabuk yapılabilirliği ve dayanıklılığı anlaşıldığından gemicilerin tercih ettiği bir yemek türüymüş. O zamandan bu zamana kadar yörede yapılagelen bir yemektir. Özellikle dini bayramlarda misafirlere ikram edilen yiyeceklerdendir. Bu böreği Sinop'ta hemen hemen her aile yapmaktadır.

Daha çok yaz aylarında tüketilir. Çünkü Sinop bir sahil şehridir. Bu nedenle de bu aylarda yöreyi ziyarete gelen birçok yerli ve yabancı turist bulunur. Yöre halkı ve turistler Nokul salonlarına gidip bu yöresel yemeği yerler. Çoğu zaman turistler çok beğendiği için lokantalarda paket yaptırıp yanlarında da götürürler. Nokul, yaz aylarında yörede yapılan festivallerde ve yemek yarışmalarında yerli ve yabancı turistlere tanıtılır.