



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOKUL (SİNOP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un
Su
Tuz
Maya
Yağ
Soğan
Kıyma
Tuz
Karabiber
Karanfil

Un, su, tuz ve maya karışımıyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta ince doğranmış soğanlar sararıncaya kadar yağda kavrulur. İçine yine başka bir tencerede önceden kavrulmuş kıyma, tuz, karabiber ve isteğe göre karanfil eklenir ve bir süre daha kavrulmaya devam eder. Mayası gelen hamur 15-20 cm çapında parçalara bölünür ve oklavayla açılır. Açılan hamur yağlanır. Hamurun üzerine hazırlanan içten bir miktar konulup dağıtılır. İç konulduktan sonra hamur rulo şeklinde yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye döşenir. Döşeme işlemi bittikten sonra bıçakla üçer cm aralıklarla yarım olarak kesilir. Böylece hamur parçaları hem birbirinden kopmaz hem de içi pişmiş olur. Üzerine yumurta ve arzuya göre çörek otu serpilerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

Not: Sinop'ta çok yaygın olarak yapılan bir börek çeşididir. Bilhassa dini bayram günlerindeki ziyaretlerde gelen misafirlere yapılan ikramların başında yer alır. Kıymalı, üzümlü-cevizli ve yoğurtlu olmak üzere çeşitleri vardır.

