



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOKUL (SİNOP)

Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur için:

Un

Su

Tuz

Kıyma

Soğan

Karabiber

Kuru üzüm

Ceviz

Süzme Yoğurt

Un, su, tuz karışımıyla kulak memesi yumuşaklığında mayalı bir hamur yoğrulur. Orta büyüklükte pazılara bölünür, oklavayla açılır. Diğer tarafta ince doğranmış soğanlar yağla sararıncaya kadar kavrulur. Kıyma, karabiber ve tuzla içi hazırlanır. Açılan yufka yağlanır, üzerine hazırlanan içten bir miktar konup dağıtılır ve yufka içle birlikte rulo şeklinde yuvarlanır. Kızdırılmış ve yağlanmış tepsiye nokullar döşenir ve pişirilir. İç malzemesi olarak üzüm ceviz karışımı ya da süzme yoğurt da konulabilir.

[ML® Kıymalı Nokul için tıklayın](#)