



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİNOP NOKULU

- 8 Su Bardağı Un
- 3 Adet Yumurta
- 1.5 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Su Bardağı ılık su
- 2 Çorba Kaşığı Sirke
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1.5 Çay Kaşığı Karbonat
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Limon Suyu
- 1 Kahve Fincanı Yoğurt
- 1 Kahve Fincanı Toz şeker

1,5 yumurta sarısını ayırdıktan sonra kalan yumurtaları ve şekerini, hamuru yoğuracağımız kaba alalım ve iyice çırpalım. Yarım su bardağı sıvı yağı bir kenara alıp kalan 1 su bardağı yağı, unu, ılık suyu, sirkeyi, kabartma tozunu, karbonatı, tuzu, limon suyunu ve yoğurdu da kaba ekleyelim. Yoğurarak ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Üzerini temiz bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirelim. Dinlenen hamuru 5-6 bezeye ayırıp tekrar üzerini örtelim ve 5-6 dakika daha dinlendirelim.

Bu arada iç malzemeyi hazırlayalım. Cevizi, kuru üzümü, toz şekerini ve tarçını bir kaba alıp karıştıralım. Bezeleri oklavayla açalım; yufkalarımız ne ince ne de kalın olsun. Açılan yufkayı sıvıyağla yağlayalım. İç harcın bir kısmını yufkanın her yanına eşit olarak yayalım. Yufkayı rulo şeklinde saralım. 4-5 cm uzunluğunda verev parçalara bölelim. Yağlanmış tepsiye dizelim. Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayalım. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirelim.

