

Bafra Nokulu

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~276 kcal

Açılış 15/10

Bafra nokulu, cevizli ve üzümlü içle sarıların uzun hamurun dilimlenerek piştiği, Samsun çevresinde çay sofralarının sevilen çöreklerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 100 gr Tereyağı

İç için

- 1 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

- Hamuru yoğurup 30 dakika mayalandırın.
- Hamuru açıp cevizli üzümlü içi yayıncı rulo yapın.
- Ruloyu dilimleyip 180°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ruloyu sırtarmak dilimlerin fırında çökmesinden dolayı düzgün yükselmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanlarında oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş