

Samsun Nokulu

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 15/10

Samsun nokulu, mayalı hamurun cevizli ve üzümlü içle sarılgı Karadeniz'de çay saatine en çok yakışan tatlı-tuzlu geçişli çöreklerden biridir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 1 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 50 gr Tereyağı

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın.
2. Hamuru açıp ceviz, üzüm ve eritilmiş tereyağıyla yaparak rulo yapın.
3. Nokulu dilimleyip 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İçi kenarlara çok taşmamak için dilimlerken rulonun dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş