

Sinop Nokulu

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 5/10

Sinop nokulu, cevizli ve üzümlü içiyle Karadeniz'de çay sofrasında kanakata yapılabildiğinde hem ekmek hem çörek arasında duran geleneksel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 240 ml Su
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

İç için

- 1 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Un, su ve yağla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Ceviz, kuru üzüm ve şekeri karıştırılarak hazırlayın.
- Hamuru açıp içi serpin, rulo yapın ve dilimleyin.
- Nokulu 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
- Nokulu hafif ılımla dilimleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcını kuru bir makulunun kesilirken dağılmasını azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş