

Bafra Nokulu

Toplam 125 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 38 dk 10 kişilik Orta ~276 kcal Açılış 5/10

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
- 1 paket Instant maya
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- 11 Süt, maya, şeker, un ve tuzla hamuru 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 30 dakika mayalandırın hacmi artınca aulo daha yumuşak olur.
- Ceviz, kuru üzüm ve şekerini karıştırıp içine hamura yayın.
- Hamuru rulo sarı 3 cm dilimleyin ve tepsiye dizin.
- 180°C fırında 30 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Nokulu 10 dakika dinlendirip 11 servis edin, iç dolgusu otursun.

PÜF NOKTASI

Ruloyu sıkı sarı mak dilimlerin fırında kızılma kadar düzgün yükselmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında veya oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

