

Samsun Nokulu

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~264 kcal

Açılış 5/10

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

Yapılı

1. Yapmadan önce ana malzemeleri ayırarak çalışmaya başla. Malzemeleri tezgah düzenleyin.
2. Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın. Samsun nokulu için.
3. Hamuru açarak ceviz, üzüm ve eritilmiş tereyağıyla rulo yapın.
4. Nokulu dilimleyip 190°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Kuvum biterken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

İçi kenarlara çok taşmamak için dilimlerken rulonun dağılmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş