

Sinop Üzümlü Nokul

Toplam 160 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 38 dk

10 kişilik

Orta

~285 kcal

Açılış 13/10

Nokul, mayalı hamuru ceviz, üzüm, şeker ve tarçınla sarımsaklı dilim kızartılarak Karadeniz çöreğidir.

Malzemeler

- 5.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 paket Instant maya
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 50 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Ilık su, şeker ve mayayı 5 dakika aktive edin.
2. Un, yoğurt, yumurta, yağ ve mayalı suyla hamur yoğurun.
3. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
4. Ceviz, üzüm, şeker ve tarçın karıştırın.
5. Hamuru açılış tereyağı sürün ve iç harcı yayın.
6. Hamuru rulo sarımsaklı dilimler kesin.
7. Nokulları 180°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mayalı hamuru 10 dakikada bekletmek nokulun sarımsaklı kat kat kabarmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay yanında tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş