

# 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 kanatlı yapısıyla hem ekmeğin hem çörek arasındaki 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 ayçiçek yağıyla hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
- Ceviz, kuru üzüm ve şekeri karıştırılarak harc hazırlayın.
- Hamuru ince açılı ve yüzeyini yağlayın.
- İç serpip rulo yapılı çok sıkı olmayı katlar pişerken açılabilir.
- Ruloyu dilimleyip tepsiye dizin.
- 190°C fırında 25 dakika pişirin, iç dolgu nemli kalıp hamuru ağrıltırması.

### PÜF NOKTASI

İç harcını kurubirakmakulonun kesilirken dağılmasını önleyin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş