

Sinop Usulü Cevizli Nokul

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket instant maya
- 1 su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Sütü ılıtın; el yakacak kadar sıcak olmamasına dikkat edin. Cevizi iri kıyıp kuru üzüm, şeker ve tarçınla karıştırın. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Cevizli nokulları ılık veya oda sıcaklığında çayla servis edin. Tamamen soğuduktan sonra kapalı kapta saklayın.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru hazırlayın:

- Ilık süte instant mayayı ekleyin. Sıvı yağı ve yumurtayı karıştırıp unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatın ve ılık yerde yaklaşık 40 dakika, hacmi artana kadar mayalandırın.

2. Cevizli içi karıştırın:

- Cevizleri iri kıyıp kuru üzüm, toz şeker ve tarçınla harmanlayın.
- Üzümler çok kuruysa önceden kısa süre ılık suda bekletip iyice süzün; iç harca fazla nem taşımayın.

3. Nokulları sarıp kesin:

- Mayalanan hamuru iki parçaya ayırın. Her parçayı dikdörtgen açıp iç harcı yayın ve uzun kenarından rulo halinde sarın.
- Ruloları eşit dilimleyip kesik yüzleri üste gelecek biçimde tepsiye aralıklı dizin; 10 dakika tepsi mayası verin.

4. Fırında kızartın:

- 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, nokulların yüzeyi kızarana ve hamur tamamen pişene kadar tutun.
- Altlarını da kontrol edip fırından alın. Tel üzerinde dinlendirin; sıcak iç harcın biraz oturmasını bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Nokulların üstü ve altı eşitçe kızarmalı; hamur katları içte çiğ kalmamalıdır. Dilimleri aynı kalınlıkta kesin ve tepside aralıklı dizin. Fırından çıktıktan sonra tel üzerinde dinlendirerek tabanlarının buharla yumuşamasını önleyin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Ruloyu çok sıkmadan sarmak mayalanma sırasında katların rahatça kabarmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı