



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sinop Usulü Cevizli Nokul



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme 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:

4 su bardağı un, 1 su bardağı ılık süt ve Yarım su bardağı sıvı yağ malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Ilık servis edin; yanında ayran, çay veya taze sebzeler kullanabilirsiniz. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:



1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 4 su bardağı un, 1 su bardağı ılık süt ve Yarım su bardağı sıvı yağ başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.

2. Ana karışımı hazırlayın:

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifi yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

3. Şekillendirin:

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzaltıp pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

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.