KIYMALI NOKUL

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım paket tereyağı ya da margarin
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
400 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Maya, ılık su ve toz şeker çukur bir kaba konur. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır. Daha sonra yumurta beyazı yumuşak tereyağı, ayçiçek yağı, tuz ve ılık su eklenir
Üzerine ele yapışmayan ve fazla sert olmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır 1 saat dinlendirilir.
Bu arada içi hazırlanır. İnce kıyılmış soğan ve sıvı yağ, soğan sararana kadar kavrulur. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
İç malzemeye tuz katılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.(Arzuya göre karabiber eklenebilir.)
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde merdaneyle kare ya da dikdörtgen şeklinde ve yarım santim kalınlığında açılır.
Hamurun yüzeyine kıymalı için dörtte biri yayılır ve fazla sıkı olmayacak biçimde rulo yapılır. Diğer 3 hamur parçasına da aynı işlemler yapılır.
Hazırlanan 4 rulo yağlanmış fırın tepsisine birer parmak ara ile yerleştirilir. 20 dakaika ılık ortamda bekletilir.
Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 2 parmak ara ile çizik atılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırında çörekler kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra çizik yerlerden kesilerek, ikram edilir.

Not: Kıymalı nokul Sinop'ta bayram ikramı olarak hazırlanır. Üzümlü ve cevizli içten hazırlanan tatlı çeşidi de vardır.