



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 dakika 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.