

Nokul

Malzemeler

500 gr un
125 gram tereyag
100 ml sut
2 yumurta
20 ml k. sirke
230 gr tahin
200 gr iri cekilmis ceviz ici
125 gr toz seker
1 tutam tuz
1 adet yumurta sarisi
Susam

Yapilisi

Un, tuz ve yagin 3/2'sini, sutu, yumurtalari ve sirkeyi karistirip sert ve puruzsuz bir hamur yogurun. Hamuru iki esit parcaya ayirin.Kalan yagi eritin. Hamurun bir parcasini merdane ile yarim cm acin. Hamurun uzerini yagin yarisi ile yaglayip, tahinin yarisini dokup yayin. Cevizin ve sekerin de yarisini serpistirin. Diger hamuru baska bir yerde acip hamurun uzerine koyun. Kalan yag ile yaglayip, sirasiyla tahin, ceviz ve seker yayin. Hamuru rulo biciminde sarip, 3 cm'lik parcalara kesin. Kestiginiz hamurlari 10 dakika dinlendirin. Yumurta sarisini 2 yemek kasigi su ile cirpip , hamurlarin uzerine surun. Susam serpip onceden 180 derecede isitilmis firinda altin sarisi renk alincaya kadar 30-35 dk. pisirin.