

## Nokul

### Malzemeler

6 su bardagi un  
1 paket yas maya  
2 tatli kasigi seker  
2 su bardagi tahin  
1 su bardagi ceviz  
Sivi yag  
Susam

### Yapilisi

: 6 su bardagi unun uzerine, 1 silme cay kasigi tuz serpilir. 1 bardak ilik suyun icine, 2 tatli kasigi seker ve maya katilir ve kopurene kadar bekletilir. Maya unun uzerine dokulur ve hamur ilik su ile birlikte toparlanana kadar yogrulur. Yogrulan hamura yarim cay bardagi sivi yag eklenir ve biraz daha yogrulup uzeri temiz bir bezle ortulup dinlenmeye birakilir. Susam su ile islatilir. Dinlenen hamur 4 bezeye ayrilir. Ilk beze oklava yerine elle acilir(eller yaglanir) Hamurun uzerine 2-3 yemek kasigi tahin dokulup bolca ceviz serpilir. Bulunabilirse isparta'nin meshur nokul kokusundan da katilir (Nokul kokusu; toz halinde yoreye ozgu bir baharattir) Hamur gevsek bir sekilde katlanip sarilir ve dilimlere ayrildiktan sonra uzerine susam serpilip tepsiye yerlestirilir. diger bezeler de ayni sekilde hazirlanir. Nokul hamurlari ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir. Nokul servise hazirdir.