

# Nefis Bir Çörek Tarifi Nokul

– Gülalkan · 23 Aralık 2013

Bir bilmecem var bugün,

Çayda kahvaltıda yenir

Çörek denince akla

Tamam şimdi buldum

Hemen, onun adı gelir

Nokul, nokul, nokul...(Eti reklamından alıntı)

İsparta'da misafire ikram ve ramazan bayramı kahvaltısı için hazırlanan nefis tahinli bir çörektir nokul...

Bilhassa ikindi çayının yanında, biraz da acıkmışsanız :-)) Lezzet iki kata ulaşır, afiyet olsun...

Şimdi birlikte nokul yapalım:

Derince bir kaba unu koyalım ve ortasını çukurlaştıralım. Bir küp yaş maya, tuz ve 50-55 derecede sıcak süt ilave ederek yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığına gelince hamuru üşütmeden üzerine yün örtü ve battaniye ile örtterek oda sıcaklığında iki saat mayalanmasını bekleyelim. Bu sürenin sonunda hamur kabararak yumuşamış ve sünger gibi göz göz delikli hale gelmiştir.

1/4 hamuru tezgah üzerine merdaneye gerek duymaksızın yayalım. Elimizi ve tezgahı yağlamak yapışmayı önleyecektir. Yayıdığımız hamurun üzerine tahin sürelim sonra da önceden kırıp dövduğümüz ceviz içlerini serpiştirelim. En son da tarçın ekelim ki nefaseti artsın.

Dairesel şekildeki oluşumu rülo yapalım ve rüloyu uzunlamasına esnetelim, 4 veya 5 parçaya bölelim. Kendi etrafında çevirerek klasik kurabiye şeklini verelim. Üst yüzeyini önceden suya ıslatılmış ve süzölmüş susama bulayıp bol yağlanmış fırın tepsisine yerleştirelim.

10-12 dakika öncesinde ısıtılmış ılık fırında 225 derece hararete bir saat pişirelim. Görüntü açık kahverengi hale gelmiştir.

Fırının kapağını yarı açık tutarak 20 dakika dinlenmesini sağlayalım.

Bu arada çay da demlenmiştir semaverde...

Ağız tadıyla :-))

Malzemeler:

10 bardak un

1,5 litre kaynar olmayan süt veya sıcak su.

Bir küp yaş maya

300 gr tahin

2 su bardağı dövölmüş ceviz içi

iki tatlı kaşığı tuz

iki tatlı kaşığı tarçın

üç tatlı kaşığı susam

Biraz Ayçiçek yağı

Afiyet olsun,

Selam ve sevgilerle...  
Yurdagül Alkan.