



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərbaycanca Yemək Tərifləri

Qıymalı Nokul

Kıymalı Nokul



1 kibrit qutusu qədər yaş maya
1 çay qaşığı toz şəkər
1 su stəkanı süd
1 su stəkanı su
1,5 çay stəkanı günəbaxan yağı
Yarım paket kərəyağı ya da marqarin
1 ədəd yumurta ağı
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
400 qr qıyma
2 ədəd orta boy quru soğan
4 yemək qaşığı maye yağ
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

- # Maya, ilıq su və toz şəkər çuxur bir kobud qoyular. Maya əriyənə qədər barmaq uclarıyla qarışdırılır. Daha sonra yumurta ağı yumşaq kərəyağı, günəbaxan yağı, duz və ilıq su əlavə olunur
- # Üzərinə ələ yapışmayan və çox sərt olmayan konsistensiyaya gələnə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur. Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır 1 saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt içi hazırlanır. İncə qiyılmış soğan və maye yağ, soğan saralana qədər qovrulur. Üzərinə qıyma əlavə olunur. Qıyma sununu buraxıb çəkənə qədər qovrulur.
- # İç vəsaitə duz qatılır, atəşdən alınır, soyumağa buraxılır. (Arzuya görə qara bibər əlavə oluna bilər.)
- # Dinlənən xəmir 4 bərabər parçaya bölünür. Hər parça unlu zəmində merdanəyə kvadrat ya da düzbucaqlı şəkildə və yarım santimetr qalınlığında açılır.
- # Xəmirin səthinə qıymalı üçün dördə biri yayılır və çox möhkəm olmayacaq şəkildə rulo edilir. Digər 3 xəmir parçasına da eyni əməliyyatlar edilir.
- # Hazırlanan 4 rulo yağlanmış soba nimçəsinə bir barmaq ara ilə yerləşdirilir. 20 dəqiqə ilıq mühitdə gözledilər.
- # Daha sonra üzərlərinə yumurta sarısı sürtülür. 2 barmaq ara ilə cızıq atılır.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kökələr qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra cızıq yerlərdən kəsilərək, ikram edilir.

Qeyd: Qıymalı nokul Sinopda bayram ikramı olaraq hazırlanır. Üzümlü və qozlu içdən hazırlanan çay növü də vardır.