



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## «Нокул» с фаршем

Kıymalı Nokul



Дрожжи размером со спичечный коробок  
1 ч.л. сахара  
1 стакан молока  
1 стакан воды  
 $\frac{3}{4}$  стакана подслн. масла  
125 гр. маргарина или слив. масла  
1 яичный белок  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
400 гр. фарша  
2 средние луковицы  
4 ст.л. подслн. масла  
1 ч.л. соли  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

- # Растворить дрожжи в теплом молоке с сахаром. Добавить яичный белок, мягкое слив. масло, подслн. масло, соль и теплую воду.
- # Добавляя муку замесить не сильно упругое тесто. Накрыть и оставить на 1 час.
- # Приготовим начинку: Мелко порезанный лук пассировать в масле до золотистого цвета. Добавить фарш, готовить пока испарится жидкость.
- # Фарш посолить, снять с огня, оставить остывать. ( по желанию можно добавить черный перец).
- # Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать в форме квадрата или прямоугольника толщиной 0,5 см.
- # На каждый квадрат выложить по всей поверхности начинку и скатать в не плотный рулет.
- # Рулеты положить на смазанный маслом противень и оставить еще на 20 минут.
- # Смазать рулеты желтком и на расстоянии в 2 пальца сделать ножом не глубокие надрезы.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и печь до золотистого цвета.
- # Через 10 минут после того как достали из духовки порезать на ломтики в том месте где делали надрезы.

В Синопе «Нокул» с фаршем является праздничным блюдом. Также можно приготовить это блюдо используя сладкую начинку с изюмом и орехами.