Konya gevreği (yağlı çeşit)

12 kişilik · 25 dk

Malzemeler

320 g	Buğday unu 3 su bardağı
175 g	Tereyağı 1 su bardağı
5 g	Kuru maya 1¼ çay kaşığı
34 g	Yumurta sarısı 2 adet
16 g	Tuz 1 yemek kaşığı
25 g	Şeker 5¾ çay kaşığı
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
150 g	Su ¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bütün malzemeleri bir kapta birleştirip hamur yumuşak ve elastik olana kadar yoğurun.
   20 dk
2. Hamuru parçalara ayırıp yaklaşık 3 cm kalınlığında silindirler haline getirin, tezgâhta yuvarlayarak tepsi boyunca uzatın ve tepsiye dizin.
3. Pişirmeden önce 12-14 cm uzunlukta kesin ve 180 °C'de 25 dakika pişirin.
   25 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 227, başvuru no C2022/000449 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-gevregi