Konya köftü

4 kişilik

Malzemeler

318 g	Üzüm pekmezi 1¼ su bardağı
100 g	Su ½ su bardağı
100 g	Buğday unu 1 su bardağı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Üzüm pekmezi ve suyu yapışmaz bir tavaya alın. Pekmez kaynayana kadar bekleyin ve 5 dakika kadar kaynatın.
   5 dk
2. Unu yavaş yavaş ekleyip kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Katı kıvama gelip karıştırmak zorlaşınca ocaktan alın.
3. Servis tabağına alıp kaşığın tersiyle şekil verin.
4. Tereyağını ayrı bir kapta eritip sıcak köftünün üzerine dökerek servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1692 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-koftu