ÇAY GEVREĞİ

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
1 Adet yumurta sarısı
1 Kahve fincanı sıvıyağ
3 Su bardağı un
2 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta beyazı
1 Çorba kaşığı susam

Karıştırma kabına maya, ılık su, yumurta sarısı ve şeker konur, şeker ve maya eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine 2 su bardağı un ve tuz konur yoğurma işlemine başlanır.
Sıvıyağ katıldıktan sonra kalan un ilave edilir, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapılır.
Hamur üzeri kapalı olarak bir saat dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, masanın üzerinde kalemden biraz daha kalın çubuklar yuvarlanır. (boyu 4 parmak kadar)
Çay gevrekleri yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. 20 dakika tepside dinlendirilir.
Üzerine hafif çırpılmış yumurta akı fırçayla sürülür, susam serpilir.
Çay gevrekleri soğuk fırına yerleştirilir. Fırın 195 dereceye ayarlanır, 35 – 40 dakika pişirilir.
Fırın söndürülür, çay gevrekleri fırın kapağı açılmadan soğutulur.

Not: Çay gevreği Konya'nın sevilen ikramıdır. Yağlı ve yağsız olmak üzere iki çeşit hazırlanır.