



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.