MADIMAK YEMEĞİ (SİVAS)

https://www.kulturportali.gov.tr

500 g Madımak
½ Çay Bardağı Pilâvlık Bulgur
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Salça
7-8 Dilim Pastırma (Veya: 1 Yemek Kaşığı Çemen)
2 Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
Yeterince Su
Tuz
Kırmızıbiber

Doğada yetişen bir bitki olan madımak toplanır, ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Tencereye yağ, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, pastırma konularak çevrilir. Üzerine madımaklar, pilâvlık bulgur, su, tuz ve kırmızıbiber veya biber salçası ilâve edilerek pişirilir. Günümüzde madımak yemeklerine salça konulursa da eskiden madımak pişirirken domates salçası kullanılmazdı. Köylerde madımak yemeği pişirilirken içine su ile birlikte bir su bardağı da süt katılır.



© lezzetler.com tarif no:116182 • adı:Madımak Yemeği (Sivas) • gönderen:küpe çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:56