



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PASTIRMALI MADIMAK

1 kg madımak (ayıklanmış ve yıkanmış)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 büyük baş kuru soğan
100 gr pastırma (veya kıyma)
2 çorba kaşığı salça
1 veya 1.5 kg kaynatılmış su
1 çay bardağı bulgur
Kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

Ayıklanıp yıkanan madımlar, kesme tahtası üzerinde hafif kıyılır. Yağda kavru lan soğan, pastırma tuz ve salça karışımının üzerine eklenir, karıştırılır.

Tencerenin ağızı kapatılıp kısık ateşte 5 dakika madımlar ölene kadar beklenir. Daha sonra sırayla hazırladığımız kaynar su, bulgur ve kırmızı pul biber eklenir. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte tencerenin ağızı yarım kapatılıp pişmeye bırakılır.

