



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU MADIMAK

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg madımak
1 çay bardağı kalın bulgur
150 gram pastırma
1 yemek kaşığı salça
150 gram tereyağı
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber

Madımak temizlenir ve yıkanır.
Yıkanan madımak ince ince kıyılır.
Tencereye tereyağı konularak kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.
Kavrulan soğanların içine salça, kıyılmış pastırma, baharat atılır ve karıştırılır.
Kıyılmış madımak tencereye konur.
Bulgur madımağın içine ilave edilir.
Madımağın üst seviyesine kadar kaynamış su eklenir.
2 saat pişirilir.
Servis tabağına alınır, sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

