



ETLİ MADIMAK (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 bağ madımak
250 gr kuşbaşı et
1 çay bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çorba kaşığı pul biber
Tuz
Su

Kuşbaşı et suyunu çekinceye kadar pişirilir. Yağ, doğranmış soğan ve salça ilave edilir. Üstüne su ilave edilerek kaynatılır. Etlar pişince bulgur ilave edilerek bir süre daha kaynatılır, son olarak madımak ilave edilir. Tuz ve biber eklenerek 5-10 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis edilir.

