



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETLİ MADIMAK

500 gram kuzu kuşbaşı  
150 gram pastırma  
2 demet madımak  
2 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı salça  
1 kahve fincanı iri bulgur  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Madımağı ayıklayın, yıkayıp suda bekletin. Tencereye zar şeklinde doğranmış soğanı ve kuşbaşı eti koyun. Et, suyunu bırakıp çekince salça, karabiber ve tuz koyup 4-5 dakika soteleyin. 2 bardak sıcak su ilave edip 30 dakika pişirin. 1 kahve fincanı bulgur koyup 15 dakika daha pişirin. Ocağı kapatıp yemeğe küçük küçük doğradığınız pastırmayı ekleyin. Pul biberi yağda kızdırın, madımağın üstüne döküp servis yapın.