



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADIMAK ÇORBASI (SİVAS)

Şerife Leman Gemici

- ½ kilo madımak
- 1 adet kelle soğan
- 1 kepçe pilavlık bulgur
- 3-4 diş sarımsak
- 100 gram pastırma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı bulbiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 litre su

Madımağı ayıklayıp ince ince doğrayıp iyice yıkıyoruz. Sonra tereyağını eritiyoruz. Soğanları küp şeklinde doğrayıp tereyağında pempeleşinceye kadar kavuruyoruz. Pastırmaı doğrayıp koyuyoruz. Salçayı ekliyoruz, ardından pul biber, kimyonu ekledikten sonra yıkadığımız madımağı ilave ediyoruz. Üzerine suyunu koyuyoruz. Sonra bulgurunu ilave ediyoruz. Yemeğimizi düdüklü tencerede pişiriniz, daha kısa sürede pişer.

