



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK (ÇORUM)

500 gram madımak
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gram pastırma
100 gram kavurma
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz

Madımakların saplarını ayıklayıp güzelce yıkayın.
Büyük yaprakları varsa doğrayın.
Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayıp bir tencereye alın.
Tereyağında rengi değişene kadar kavurun.
Pastırma ve kavurmayı da küçük küçük doğrayın.
Daha sonra tencereye salça, kavurma ve pastırmayı ekleyip biraz kavurun.
Ardından madımakları ilave edin.
En son 3 su bardağı sıcak su ve bulguru ilave edip 40-50 dakika kadar pişirin.

