



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADIMAK

300 g Ayıklanmış madımak
1 L Su 1 Adet Kuru Soğan
1 Adet Taze Soğan
1/2 Çay Bardağı Köftelik Bulgur
5 Dilim Pastırma
1 Adet Domates
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Diş Sarımsak
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Soğanı yağda kavurup üzerine domates ya da salça ekleyelim. Madımak ekleyip karıştıralım. Birkaç dakika sonra bulgur ve dilimlenmiş pastırma ekleyip pişirelim. Madımak otu harici bütün malzemeleri kavurarak su ilave edelim. İlk kaynamaya başladıktan sonra madımak otu ilave edelim. Orta ateşte 15 dakika pişirerek servise hazır hale getirelim.

