



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

300 gr. madımak
1 Adet parmak sucuk
2 Yemek kaşığı pilavlık bulgur
1,5 Yemek kaşığı tereyağı
1 Yemek kaşığı salça
Tuz
Pulbiber
Karabiber

Madımak iyice ayıklanır ve ince ince kıyılır. Ardından tel süzgeçte bol su ile köpükleri kalmayınca kadar yıkanır. (Yıkadıkça köpüren bir bitkidir) Süzölmeye bırakılır.
Diğer yandan bir tencereye yağ konur eriyince içerisine salça ilave edilerek hafif kaynatılır, kıyılmış madımak eklenir sotelenir. Ardından ince ince doğranmış sucuk ve ayıklanıp yıkanmış olan bulgur eklenir.karıştırılır.
Üzerine gelecek kadar sıcak su eklenir. Kısık ateşte hafif sulu kalıncaya kadar pişirilir. Arzuya göre yoğurt eşliğinde servis yapılır.