



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK YEMEĞİ (SİVAS)

1 kilogram madımak
Yarım ay bardağı sıvı yağ
3 büyük baş kuru soğan
100 gram pastırma veya kıyma
2 orba kaşığı salça
1-1,5 litre kaynamış su
1 ay bardağı bulgur
İsteğe göre kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

Ayıklayıp yıkadığınız madımağları, kesme tahtası üzerinde hafifçe kıyın.

Soğanları yemeklik doğrayın ve yağda kavurun.

Ufak ufak doğradığınız pastırmaları da soğanlara ilave edin.

Son olarak salça ve tuzu ekleyip kavurun.

Doğradığınız madımağları Sivas'ta sokarı denen soğan, pastırma, salça karışımına ekleyin.

Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte 5 dakika madımağlar ölene kadar bekleyin.

Daha sonra sırayla hazırladığınız kaynar su, bulgur ve kırmızı pul biberi ekleyin.

Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte tencerenin ağzı yarım kapalı halde pişmeye bırakın.

Yoğurtla servis edebilirsiniz.

