



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK (SİVAS)

Selçuk Altugan

500 gr Madımak
2 adet orta boy soğan
10 diş sarımsak
100 gr ev veya kasap sucuk
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı iri olmayan pilavlık bulgur
4 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar yemeklik doğranır. Zeytinyağı ilave edilerek kavrulur ve salçası eklenerek karıştırılır. Küçük olarak doğranan sucuklar da ilave edilerek pişene kadar beklenir. Sıcak su ilavesi yapıldıktan sonra madımaklar eklenir ve kaynayana kadar beklenir. Kaynadıktan sonra bulgur, baharatlar ve doğranmış sarımsaklar ilave edilerek pişmeye bırakılır. Madımak yemeği az sulu kıvamda olmalıdır. Bu nedenle yemek pişerken ara ara yemeğin suyu kontrol edilmeli, gerekirse sıcak su ilavesi yapılmalıdır.

Not: Madımak, Sivas'ta yoğun olarak tüketilen ve adına türküsü ve halk oyunu da olan özel ve faydalı bir yemektir. İç Anadolu Bölgesi'nde bahar aylarında kendiliğinden yetişen otsu bir bitkidir. Zamanında taze olarak veya kurutulularak kış aylarında yemeği yapılır. Taze toplanan bitkiler, derin dondurucularda da saklanabilir. Madımak yemeği yapılırken pastırma, sucuk ve kavurma seçeneklerinden biri tercih edilir.

