



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK (SİVAS)

Mesut Ceylan

500 gr Madımak otu
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı bulgur
2-3 diş sarımsak
Tuz
Pulbiber
İsteğe bağlı çemen
Sıvı yağ

Madımlar yıkanarak ince ince kıyılır.

Kuru soğanlar ince yemeklik doğranır, sıvı sağda pembeleşene kadar kavrulur.

Salça, tuz ve baharat eklenir.

Madımlar da ilave edilerek on dakika kadar kavrulur ve bulgur ilave edilir.

Kararınca su eklenerek yaklaşık 30-35 dakika pişirilir.

İsteğe bağlı olarak bu halde sade olarak veya sarımsaklı yoğurtla servis edilebilir.
