



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADIMAK (SİVAS)

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı madımak
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Bardak su
- 2 Yemek Kaşığı bulgur
- 1 Su Bardağı kırık pirinç
- 0,5 Yemek Kaşığı salça
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Madımaıkları robotta ince kıydıktan sonra tencereye su koyup haşıyoruz, içine bulguru koyup pişiriyoruz ve süzuyoruz. Tencereye 1 kaşık yağ koyup sucukları ince doğrayıp biraz pişiriyoruz.Salça ilave edip bulgurlu madımağın içine koyuyoruz 1/2 su bardağı su koyup baharatlarını ilave edin ve sıcak servis yapın.