



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK YEMEĞİ (ANKARA)

Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi

250 gram madımak
150 gram "madımaklık" bol çemenli pastırma
1 avuç pilavlık bulgur
2 ufak doğranmış soğan
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Kırmızı pul biber

Madımaklar ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra ufak ufak doğranır.
Tencereye yağ ve soğan konur, soğanlar sararana kadar kavurulur.
Su ekleyip kaynatılır. Su kaynadığında bulgur, tuz ve biber, madımak ve pastırmalar eklenir, hepsi yumuşadığında servis edilir.

Not: Diğer bir yöntem de madımak ve bulgur suyla pişirilip ayrı bir yerde yağı eritip soğan ve küçük parçalara ayrılmış pastırmayı kavurup son anda çorbaya ekleyerek hazırlanmasıdır.