



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADIMAK YEMEĞİ

Fatih Belediyesi

Yarım kg madımak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı bulgur
Tuz Pulbiber

Madımlar ayıklanıp yıkanarak ince ince kıyılır.
Kuru soğan ve sarımsak ince yemeklik doğranır. Tencereye alınan sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur.
Ardından salçası, tuzu, baharatları eklenerek karıştırılır.
Madımlar ilave edilir ve 10 dakika kadar kavrulur.
Daha sonra bulguru ilave edilir. Bol miktarda sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır.
Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis edilir.

