



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADIMAK

- 100 Gr Margarin
- 1 ay Bardağı pilavlık bulgur
- 1 ay Kaşığı karabiber
- 1 Adet orta boy soğan
- 500 gr madımak
- 100 gr pastırma veya kuşbaşı dana eti
- 0,5 ay Bardağı zeytinyağı
- 10 Diş sarımsak
- 2 ay Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay Kaşığı kimyon
- 1 ay Kaşığı emen

Madımakları ayıklayın yıkayın ve çok ince kıyın bir tencerede zeytinyağını ısıtıp eti kavurun ince doğranmış soğan ilave edin ve sararınca ince doğranmış sarımsakları ekleyin karıştırıp emeni de ekleyin ve ezin margarin ve kıyılmış madımakları da ekleyip kapağı açık bir şekilde 15 dk ara ara karıştırarak pişirin 1 lt kadar sıcak su ilave edip bulgur ve tuzu ekleyin kapağı kapatıp pişirin kaynamaya başlayınca altını kısıp 2,5 saat pişmeye bırakın son olarak baharatları ekleyip karıştırın ve servis tabağına alın taze soğanla beraber servis yapın.