



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMALI MADIMAK

Yarım kg yaş madımak  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 kahve fincanı pilavlık bulgur  
5-6 dilim bol çemenli yağlı pastırma (Sucuk veya çemen ilavesiyle, kıyma, kuşbaşı veya kemikli et de olabilir)  
1 yemek kaşığı tereyağı

Madımak yaprağı hemen ezilirken sapı sert olduğundan bazıları yaprağını ayrı sapını ayrı pişirip sonra birleştirir. Daha kısa sürede pişirebilmek için düdüklü tencere kullanılabilir.

Madımak Nasıl Temizlenir: Madımlar içindeki yabancı otlardan, koyu, kalın yapraklar, köklerinden ve köke yakın sert saplardan ayklanır. Tek tek ele alınarak bakılması gerekir. Bol suda iyice temizleninceye kadar yıkanır ve bir süzgece alınır.

Bıçak yardımıyla bir kesme tahtası üzerinde ince ince kıyılır. Saplari sert olduğundan sap kısmını ince kıymakta fayda var. İstenirse düşük devirde mutfak robotu veya rondo ile de kıyılabilir. İstenirse madımlar bir taşım kaynatılarak süzdürülür.

Yağlar tencereye konulur. Eriyince soğanlar yemeklik doğranarak ilave edilir.

Soğanlar pembeleşince haşlayıp süzdürülen madımlara eklenir.

Madımak Yemeği Nasıl Pişirilir: Bir çay bardağı kadar kaynamış su ile sap kısımları iyice yumuşayınca kadar yemek buğulandırılır. Yani, tencerenin ağzı kapatılıp kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Üzerine tekrar kaynamış su ilave edilerek yemeğin suyu ayarlanır. Su miktarı istenen kıvama göre değişecektir. Çorbaya yakın bir kıvam için üzerine çıkacak kadar sıcak su eklenir. Bununla beraber pişirme süresi madımağın toplandığı zamana ve bölgeye göre değişecektir. Madımak suyunu çektiği halde pişmemiş ise gerektiği kadar sıcak su ilavesi ile pişmesi beklenir.

Küçük parçalara ayrılmış pastırma dilimleri ve bulgur ilave edilir. Tuzu ve biber konulur.

Kısık ateşte bulgurlar yumuşayınca kadar pişirilir. Madımak iyi pişerse daha lezzetli olur.

Madımak Yemeği sunumunda üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir.

