



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MADİLİMAK (MADIMAK) (YOZGAT)

Anadolujet Magazin

Malzemeleri:

500 gram madımak kurusu (haşlanmış ve suyu süzölmüş)

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı domates salçası (kırmızı pevler)

4-5 su bardağı sıcak su

150 gram pastırma

1 ince kıyılmış kuru soğan (arzuya göre)

yeterince tuz ve biber

Bir tencerede yağı ve soğanı biraz soteleyin. Daha sonra domates salçasını pastırmayı, tuzu koyup biraz karıştırın. Üzerine haşlanmış süzölmüş madımağı koyup kaynar suyunu da ilave edin. Suyunu biraz çekene kadar pişirdikten sonra altını kapatın.

Sosu:

Diğer taraftan bir kâse yoğurda 2-3 diş dövölmüş sarımsağı ve biraz tuz koyup karıştırın. Madımağı, üzerine sarımsaklı yoğurttan döküp öyle servis yapın.