

Çorum Madimak Yemeği

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~230 kcal

Açlık bar 5/10

Madimak yemeği, ince kıyılmış madimakotunu bulgur, soğan ve salçayla pişiren sade ve doyurucu iç Anadolu tenceresidir.

Malzemeler

- 600 gr Madimakotu
- 0.5 su bardağı Bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Madimakları yıkayıp bol suda birkaç kez yıkayın.
- Otları ince kıyıp fazla suyunu süzdürün.
- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
- Salça ve bulguru ekleyip 2 dakika kavurun.
- Madimak ve 2 su bardağı sıcak suyu ekleyip 25 dakika pişirin.
- Sarımsak yoğurdu ayrı hazırlayıp yemeğin yanına verin.

PÜF NOKTASI

Madimak çok ince kıymak tencereye daha hızlı yumuşaklık verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsak yoğurt ve köy ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt