

# Etlı Madımak Kavurması

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 18/10

Sivas usulü etli madımak kavurması ince doğranmış otu kuşbaşı etle buluşturarak toprağımsız ve Anadolu akşamlarına uygun bir tava yemeğı çıkarır.

## Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 300 gr Madımak
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

- Madımakı yıkayıp bol suda yıkayıp ince kıyın.
- Madımak kavurması için eti tencerede 7 dakika mühürleyin.
- Madımak için soğan ve salçayı ekleyip 4 dakika kavurun.
- Madımak tencereye alıp kapağı kapatın.
- Yemeğı 15 dakika pişirin, madımak sert kalması için ateşi orta tutun.

### PÜF NOKTASI

Madımakı yıkayıp yemeğın dokusunu temiz tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yemeğı sıcak sunun, yanında yoğurt ya da ekmekle servis edin.