

# Madımak Yemeği

Toplam 95 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~170 kcal

Açılış 5/10

Sivas madımak bulgur ve soğanla pişer, bahar otlarıyla keskin tadına incereye taşır.

## Malzemeler

- 700 gr Madımak
- 0.5 su bardağı Bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

## Yapılış

- Madımakı 1/2 klayı 1/2 kaymağı ince doğrayın.
- Soğanı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
- Salçayı ekleyip 2 dakika yağda açın.
- Madımak ve bulguru ekleyip 3 dakika çevirin.
- Üzerini geçecek sıcak suyu ekleyip 30 dakika pişirin.
- 5 dakika dinlendirin, bulgur şişip yemeği fazla koyulaştırmaması için sıcak suyla ayarlayın.

### PÜF NOKTASI

Madımakı doğramak uzun pişimde yaprakları rezilmeden seçilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, yanına sarımsaklı yoğurt ve köy ekmeği koyun.

## Alerjenler

Gluten