

# Çorum Madimak Yemeği

Toplam 50 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Orta ~230 kcal

Madimak yemeği, ince kıyılmış madimakotunu bulgur, soğan ve salçayla pişiren sade ve doyurucu İç 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

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

### PÜF NOKTASI

Madimak çok ince kıymak tencereye daha hızlı yumuşaklık verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsak yoğurt ve köy ekmeğiyle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt