

Etlili Madımak Kavurması

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açlık bar 8/10

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Madımakı ayıklayıp kuyruksoğanı ince doğrayıp oda sıcaklığında yaklaştırın.
- Kuşbaşı eti tavada 7 dakika mühürleyin, ardından soğan ekleyip 3 dakika çevirin.
- Domates salçasını katıp 30 saniye kavurun, yağ kokusunu giderin.
- Madımak ve 1 su bardağı suyu ekleyin, kapağı kapalı 15 dakika pişirin.
- Ot tamamen yumuşayıncakavurmayı sahan içinde, suyunu çektirmeden sıcak sunun.

PÜF NOKTASI

Madımakı ayıklamalı yemeğin dokusunu temiz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

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