

Sivas Madımak Yemeği

Toplam 65 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~240 kcal

Sivas madımak yemeği, ince doğranmış madımakotu bulgur, soğan ve salçayla kışıkteşte pişiren bahar kokulu bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Madımakotu
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. Madımakotu birkaç suda yıkayıp ince doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Madımakbulgur ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Kışıkteşte 28-30 dakika otlar yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Madımakotu birkaç suda yıkamakumlu dokuyu tamamen temizler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla 11 ya da sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten