

# Sivas Taze Madımak Yemeği

Toplam 50 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~230 kcal

Sivas usulü taze madımak yemeği, ince kıyılmış madım, soğan, bulgur ve salçayla kıstaki keşte ot kokulu bir bahar tenceresine dönüştürür.

## Malzemeler

- 500 gr Madımak
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Sarımsaklı yoğurt

## Yapılışı

1. Madımakı 10 dakika suda yıkayıp, ince kıyın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
4. Madımak bulgur ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Kısıt keşte 28-32 dakika otlar yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Madımakı bol suda iki kez yıkamak toprak kokusunu azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt