KİRAZ'IN MUTFAĞI

Madımak Yemeği - Tokat

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 kg temizlenmiş madımak
- 150 g dana kıyma veya pastırma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 1 su bardağı kalın bulgur
- 1 tatlı kaşığı çemen
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- Kimyon, karabiber, pul biber ve tuz
- Yaklaşık 2 su bardağı sıcak su

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Bulgur nedeniyle buğday/gluten. Hazır çemen kullanıyorsanız etiketini kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Madımağı yalnızca tanınmış ve gıda olarak satılan kaynaktan alın; bilinmeyen yabani otu kendiniz toplamayıp kullanmayın. Yaprakları ayıklayıp birkaç su yıkayın, süzdürün ve ince ince doğrayın. Bulgur taşlıysa ayıklayıp sudan geçirin.

Yapılışı:

1. Kıymayı ve soğanı kavurun:

- Tereyağını tencerede eritip soğanı yumuşatın. Kıyma kullanıyorsanız ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun; pastırma kullanıyorsanız ince doğrayıp daha kısa süre çevirin.

2. Madımağı tencereye alın:

- Doğranmış madımağı birkaç partide ekleyin; her eklemede karıştırıp hacminin sönmesini bekleyin. Yeşillik suyunu salınca bulguru ilave edin.
- Çemen, sarımsak ve baharatları katın. Sıcak suyu malzemelerin seviyesine yakın olacak kadar dökün; madımak da pişerken su salar.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Kısık ateşte pişirin:

- Kapağı kapalı biçimde bulgur yumuşayana ve madımak tamamen pişene kadar 25-30 dakika pişirin. Dibe tutmaması için arada tabandan karıştırın.
- Su erken çekilirse yarım su bardağı sıcak su ekleyin. Son bölümde tuzu kontrol edin; pastırma kullanıldıysa ayrıca tuz gerekmeyebilir.

4. Dinlendirip servis edin:

- Tencereyi ocaktan alın ve kapağı kapalı 5 dakika bekletin. Sıcak servis edin; kıvamı koyu bir sebze yemeği gibi kalmalıdır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur yumuşamalı, yeşillikler lifli veya çiğ kalmamalı; tencerede az miktarda parlak pişme suyu bulunabilir. Çok suluysa kapağı açık birkaç dakika daha pişirin.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde sığ kaba alıp buzdolabında 2-3 gün saklayın. Kısık ateşte az suyla ısıtın. Taze madımak hassas olduğundan en iyi rengi ilk gününde verir.

>> **İpucu:** Madımağı doğradıktan sonra fazla suyunu süzdürün; tencereye çok su eklemek bulguru lapa yapabilir.

Kiraz'ın Mutfağı