



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PAM ÇORBA

10 yemek kaşığı mısır unu  
6 bardak su  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı tuz  
50 gr kıyma  
2 yemek kaşığı kaşar peyniri  
2 dilim ekmek  
1 çay kaşığı karabiber  
150 Gr Sana Klasik

Tencereye su ve mısır unu konularak kaynayana kadar karıştırılır ayrı bir kaptaki sana yağ kıyma kavrulup kaynayan çorbaya eklenir. Küp küp doğranmış ekmekler yağda kızartılır salçayla beraber elde edilen sos ve tuz ve karabiber eklenir. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri eklenip sıcak servis yapılır.