



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI PUM PUM ÇORBASI

- 4 Çorba Kaşığı Mısır Unu
- 1 Su bardağı Et Suyu
- 1 Su bardağı Süt
- 3 Dilim Dost Ekmeği tost Ekmeği
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 3 çorba kaşığı margarin
- 50 gr kaşar rendesi
- 6 Su bardağı su
- 1 tutam tuz
- 100 gr pastırma

Tenceremize et suyu, soğuk su ve mısır ununu koyup karıştırıyoruz. Kıvamı koyu olunca sıcak su ilave ediyoruz. Tuz ve sütü de döküp çorbamızı pişiriyoruz. Tavamıza margarinini alıyoruz. Doğranmış pastırma ve tost ekmeğini üzerine döküp kızartıyoruz. Sosu için: Tavamıza sana ağını alıyoruz. İçerisine salçayı da döküp kavuruyoruz. Biraz sıcak su ilavesi yaparak kıvamını açıyoruz. Çorbamızı servis tabağına alıyoruz. Üzerine pastırmalı tost ekmeğini ve sosumuzu döküp servis ediyoruz.

