



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PUMPUM ÇORBASI

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Su bardağı Et Suyu
50 Gr Kaşar Peyniri
4 Çorba Kaşığı Mısır Unu
1 Su bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Dilim Tost Ekmeği
Su
Tuz

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 tereyağını alıyoruz. Doğranmış pastırma ve tost ekmeklerini üzerine döküp kızartıyoruz. Sosu İçin: Tavamıza tereyağını alıyoruz. İçerisine salçayı da döküp kavuruyoruz. Biraz sıcak su ilavesi yaparak kıvamını açıyoruz. Çorbamızı servis tabağına alıyoruz. Üzerine pastırmalı tost ekmeklerini ve sosumuzu döküp servis ediyoruz.