



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUM PUM ÇORBASI (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

100 gr. Mısır Unu
650 gr. Su
500 gr. Süt
250 gr. Et Suyu
250 gr. Kır Ekmek
50 gr. Rendelenmiş Taze Kaşar
25 r. Ayçiçek Yağı
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber

Et suyu, soğuk su ve mısır ununu tencereye alarak kaynayanaya kadar çirpınız. Kıvamı koyulaştıktan sonra sütünü ilave ederek karıştırmaya devam ediniz. Ayrı bir tavada kır ekmekleri kavurunuz. Çorbanın tuzunu ve biberini ekleyiniz Çorba kaynadıktan sonra servis kasesine alınız. Üzerine kır ekmekleri ekleyiniz Rendelenmiş kaşar peyniri ile süsleyiniz. Servise hazırdır.

