



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUMPUM ÇORBASI (BARTIN)

1 su bardağı mısır unu
5 su bardağı et suyu
2 dilim kavurma
Tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tencereye önce et suyunu koyun. Ardından mısır ununu et suyuna sürekli karıştırarak ekleyin.

Et suyu ve mısır ununa kaynayana kadar karıştırın.

Daha sonra kavurmayı tavada 5 dakika kadar kavurun ve kaynayıp koyulaşan çorbanın üzerine ekleyip, tekrar karıştırın.

Son olarak çorbanın tuzunu ayarlayın ve tereyağı ile kırmızıbiberi yakıp, çorbanın üstüne dökün.

