



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUM PUM ÇORBASI (BARTIN)

8 yemek kaşığı mısır unu
150 gram margarin
200 gram kıyma
1 lt et suyu
1 su bardağı süt
2 dilim kaşar peyniri
2 dilim ekmek
Nane
Karabiber
Pul biber

Tencereye süt ve su karışımını alıp, 8 yemek kaşığı mısır unu ekleyip orta ateşte kaynatınız. Ayrı bir tavada, yağ ile kıymayı ve minik minik doğradığınız ekmekleri kavurunuz. Bu aşamada lezzet katması açısından nane, karabiber ve pul biber ekleyebilirsiniz. Kıymalı harcın yarısını çorba ile buluşturup, bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alınız. Kalan harcı da üzerine döküp, kaşar peyniri rendesi ile servis ediniz.