



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 su veya et suyu  
2 dilim kavurma  
Tuz  
Üzeri için:  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye suyu ya da et suyunu koyun. İçine mısır ununu ekleyip karıştırın. Çorba kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kavurmayı tavada 2-3 dakika çevirin. Koyulaşan çorbanın üzerine ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave ederek 5 dakika kadar pişirin. Tereyağını tavada kızdırıp içine pul biberi ekleyin. Ardından biberli yağı çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis yapın.

