



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUMPUM ÇORBASI (BARTIN)

<https://www.bakab.gov.tr/>

4/5 su bardağı mısır unu
3,5 su bardağı su
2,5 su bardağı süt
1-1,5 su bardağ et suyu
3-4 dilim ktır ekmek
50 gr rendelenmiş taze kaşar
Yarım kahve fincanı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

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