



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUM PUM ÇORBASI (BARTIN)

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı erişte (veya kesme makarna)
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane

Yeşil mercimekleri yıkayıp 4-5 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlayın. Haşlama suyunu süzüp kenara alın.

Bir tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine ince doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Ardından unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Kavurduğunuz unun üzerine 6 su bardağı sıcak su veya et suyu ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynamakta olan çorba suyuna haşlanmış mercimekleri ve erişteyi ekleyin. Erişteler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Çorba piştikten sonra tuz, karabiber ve nane ekleyerek karıştırın. Dilerseniz üzerine tereyağında kızdırılmış nane gezdirerek lezzetini artırabilirsiniz.