



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUM PUM ÇORBASI (BARTIN)

Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 yemek kaşığı mısır unu,
150 gr. margarin veya 1 fincan zeytinyağı,
50 gr. kıyma,
pastırma veya sucuk,
2 dilim ekmek,
6 su bardağı su,
1 yemek kaşığı salça,
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber.

Bir tencereye mısır unu ve su konularak karıştırılır. Ateşe konulup bir süre kaynatılmaya devam edilir. Ayrı bir tavada da kıyma ile küp şeklinde doğranmış 1 dilim ekmek yağda kavrulur ve kaynamakta olan çorbanın içine katılır (Arzu edilirse bir su bardağı süt ilave edilebilir. Süt ilave edilecekse un bir kaşık artırılır). Tuz ve karabiber konulup bir süre daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Üzerine, küp küp doğranıp yağda kızartılan ekmek ile salçayla yapılan sos ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek sıcak servis yapılır.

[ML® Pumpum Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Pumpum Çorbası \(görsel\)](#)