



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUMPUM ÇORBASI

150 Gr Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Dilim ekmek
1 Yemek Kaşığı salça
10 Yemek Kaşığı mısır unu
1 Çay Kaşığı Kara Biber
6 Su Bardağı su
50 gr kıyma
1 Yemek Kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
4 Adet pastırma veya sucuk

Bamyayı yıka, ayıkla. Soğanı soy, yıka, yarım daire şeklinde ince ince doğra, yağla birlikte tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte, ara sıra karıştırarak, 4-5 dakika öldür. Domatesi yıka, soy, 1 santimetreküp irilikte doğra, soğana ekle, su ve tuzu koy, kaynamaya bırak. Bamya ve limon suyunu kaynayan karışıma kat, yumuşayınca ya değin, yaklaşık 20 dakika pişir, kara biber koy, karıştır.

Not: Arzu edilirse bir su bardağı süt ilave edilebilir. Süt ilave edilecekse un bir kaşık artırılır
