



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUMPUM ÇORBASI

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

Bir tencereye mısır unu ve su koyularak karıştırılır. Ateşe konulup bir süre kaynatılmaya devam edilir. Aynı bir tavada da kıyma ile küp şeklinde doğranmış bir dilim ekme yağda kavrulur ve kaynamakta olan çorbanın içine katılır. Tuz ve karabiber konulup bir süre daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Üzerine küp küp doğranıp yağda kızartılan ekmelele salçayla yapılan sos ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek sıcak servis yapılır.