



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUMPUM ÇORBASI (ZONGULDAK)

Anadolujet Magazin

7 çorba kaşığı mısır unu

5 su bardağı su

2 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

2 çorba kaşığı tereyağı

2-3 ufak küp kesilmiş ekme

1 ufak kâse doğranmış sucuk (pastırma veya kavrulmuş kıyma da koyabilirsiniz).

Öncelikle derin bir tencereye su, süt ve mısır unu, tuz ve karabiber koyarak karıştırarak kaynatıp, altını kısın. Diğer bir tavada yağı eritip, sucukları ve ekmeği ekleyerek, yakmadan nar gibi kızarttıktan sonra kaynayan çorbanın içine ekleyip, bir taşım daha kaynatın ve sıcak servis yapın.

Not: Çorba koyuca olduğu ve kaynarken pum pum ses çıkarması nedeniyle adını buradan aldığı söylenir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 27.12.2015