



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PUMPUM ÇORBASI



9 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
100 gr pastırma
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

- # Soğuk süt, soğuk su, mısır unu ve tuz bir tencereye konur ve mısır unu eriyene kadar karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Bu arada tavaya yağ konur, ince doğranmış pastırma ve karabiber eklenir, 1-2 dakika kavrulur.
- # Pastırmalı karışım kaynayan çorbaya eklenir, 5 dakika kadar birlikte pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bartın'a özgü olan bu çorbaya kaynama sırasında çıkardığı sestten dolayı bu ad verilmiştir. Pastırma yerine sucuk ve kavurmayla da hazırlanabilir.