# Minestrone di Pumpum

Pumpum Çorbası

9 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di latte
1 bicchiere farina di mais
100 gr di bacon
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di pepe nero
2 cucchiaini di sale

# Latte acqua farina di mais e sale si mettono in una pentola e si miscelano finchè scioglie bene la farina di mais.
# Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché arriva al momento di bollire.
# In questo momento nella pentola si mette olio e si aggiungono bacon tagliate insieme con pepe nero. Si arrossisce circa per 1-2 minuti.
# Dopo bacon si aggiunge nel minestrone. E si cucinano insime circa per 5 minuti.
# Servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di cucinamento si fa uscire una tonazinione per questo si chiama pumpum. Riservato. Ricetta della zona di Bartın. Per il posto di bacon si può preparae con usare salsicce e salame.