



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Pumpum

Pumpum Çorbası



9 tasses d'eau
1 tasse de lait
1 tasse de farine de maïs
100 gr de pastirma
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de la farine de maïs et du sel. Mélangez jusqu'à que la farine de maïs fond.
- # Placez la casserole à moyenne température. Faites cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'au point de bouillir.
- # Pendant ce temps, mettez de l'huile dans une poêle. Rajoutez du pastirma et du poivre noir moulu. Faites cuire pendant 1-2 minutes.
- # Rajoutez le mélange de pastirma dans la soupe qui est en train de cuire puis laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette de Bartın, prend son nom du bruit qu'elle fait pendant sa cuisson. Vous pouvez préparer avec du sucuk ou de la viande.