



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Суп "Пумпум"

Pumpum Çorbasi



9 стаканов воды  
1 стакан молока  
1 стакан кукурузной муки  
100 гр. бастурмы  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 ч.л. черный молотый перец  
1 ч.л. соли

- # В кастрюлю налить холодную воду и молоко, добавить кукурузную муку и соль, перемешать.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и помешивая довести до кипения.
- # Мелко резаную бастурму слегка обжарить в масле, поперчить.
- # Затем добавит в кипящий суп, варить 5 минут.
- # Подавать горячим.

Название супу было дано по звуку исходящему при кипении. Вместо бастурмы можно использовать суджук (колбаса со специями) или кавурму (тушеное мясо).