



Суп "Пумпум" Pumpum Çorbası



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 добавить 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).