

Bartın Pumpum Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Pumpum çorbasının tadını et suyu, süt, k1tökme ve kaşar peyniriyle kaynatan Bartın mutfağın en lezzetli ve doyurucu bir çorbadır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Mısır unu
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 3 su bardağı Su
- 2.5 su bardağı Süt
- 4 dilim K1tökme
- 60 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mısır ununu soğuk su ve et suyuyla tencerede çırpın.
2. Karışımı orta ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırın.
3. K1vankoyulaşma süresince azar azar ekleyin.
4. Çorba 8 dakika k1s1te karıştırılarak pişirin.
5. K1tökme k1 ayçiçek yağındaki 3 dakika k1zartın.
6. Çorba k1 kaselere alıp k1tökme ve rendelenmiş kaşarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu soğuk suyla açmak çorbanın topaklanmadan koyulaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

K1tökme ve rendelenmiş kaşar k1 kaselerin üstüne son anda ekleyin.

Alerjenler

Süt

Gluten