# Bart1n Pumpum Çorbas1

Toplam 28 dk · Haz1rl1k 10 dk · Pişirme 18 dk · 6 kişilik · Kolay · ~260 kcal · Açl1k bar1: 5/10

Pumpum çorbas1, m1s1r ununu et suyu, süt, k1tlık ekmek ve kaşar peyniriyle kaynatan Bart1n mutfağ1na ait yoğun bir çorbad1r.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı M1s1r unu
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 3 su bardağı Su
- 2.5 su bardağı Süt
- 4 dilim K1tlık ekmek
- 60 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yap1l1ş1

1. M1s1r ununu soğuk su ve et suyuyla tencerede ç1rp1n.
2. Karş1mı orta ateşte kaynayana kadar sürekli karş1t1r1n.
3. K1vam koyulaş1nca sütü azar azar ekleyin.
4. Çorbayı 18 dakika k1s1k ateşte karş1t1rarak pişirin.
5. K1tlık ekmekleri ayçiçek yağ1nda 3 dakika k1zart1n.
6. Çorbayı kaselere al1p ekmek ve rendelenmiş kaşarla servis edin.

**PÜF NOKTASI**

M1s1r ununu soğuk suyla açmak çorban1n topaklanmadan koyulaşmas1na sağlar.

**SERVIS ÖNERISI**

K1tlık ekmek ve rendelenmiş kaşar kaselerin üstüne son anda ekleyin.

## Alerjenler

Süt · Gluten