Kurdisk pumpasoppa

1 kg pumpa

Rapsolja till stekning

2 burkar krossade tomater

1 msk tomatpuré 5 dl vatten samt saft från en citron

Gör så här: Skala, kärna ur och dela pumpan i stora bitar. Värm oljan i en kastrull och stek pumpabitarna mjuka. Tillsätt tomaterna och låt puttra en stund. Häll i vattnet, tomatpurén och citronsaften. Salta. Koka cirka 30 minuter.