

Ban traha un ratu den kushina! [Arepa di pampuna](#)

Ta un tradishon pa kome arepa di pampuna den temporada di Pasku di Resurekshon (Pasen). Hopi hende ta hasi esaki riba bièrnè santu (goede vrijdag). Pasobra segun tradishon i kreensia (bijgeloof) di grandinan, bièrnè santu bo no tin mag di kome karni. Pa e motibu (reden) ei hopi hende ta kome repa di pampuna ku piská hasá (gebakken vis). Banda di (naast) e tradishon aki, repa di pampuna ta un pasaboka (toetje/nagerecht) di Kòrsou tambe.

Ingrediente:

500 gram	Pampuna
50 gram	Lechi di puru (poedermelk)
200 gram	Raseni (rozijnen) opshonal
375 gram	Hariña di pan (bloem)
2 telep	“ baking powder”
4	Webu (ei)
250 liter	Awa
200 gram	Suku (suiker)
1 kuchara	Kané
1 kuchara	Esensia di Vania (vanille extract)
1 kuchara	Esensia di almendra (amandel extract)
2 telep	Salu (zout)
1	Zeta (olie)



Preparashon (voorbereiding):

Laga mama yuda bo ku e parti aki...

- Herebé (koken) e pampuna den awa ku 1 telep di salu
- Bati (kloppen) e suku ku e webunan
- Machiká (prakken/fijn stampen) e pampuna i pone(zetten) aserka (erbij)
- Añadí (toevoegen) hariña di pan, “baking soda”, lechi di puiro i sobrá (de rest) salu
- Meskla (mengen) nan ku e awa
- Por último (als laatste) ta pone e rasenchi, kané, vania i almendra
- Laga e meskla (mengsel) para 30 min (30 min laten staan)
- Hasa (bakken) den tiki zeta i riba kandela abou (op laag vuur)

Bon appetit!