במבה מכינים מתירס,שבבי תירס,שמוכנסים לצינור ארוך בקוטר של הבמבה,ובלחץ וחום גבוהים תופחים כמו פופקורן לבמבה ארוכה בצבע לבן.לאחר חיתוך הבמבה,התהליך הבא הוא החדרת הטעם והצבע המוכרים ע"י ערבול הבמבה עם שמן בוטנים,מלח ומעט כורכום.פשוט.