



Chou-fleur Au Mélange

Terbiyeli Karnabahar



1 chou-fleur moyen
300 gr. De viande hachée
1 gros oignon
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile de tournesol
3 tasses d'eau chaude
Pour la sauce :
1 citron
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine

- # Faites cuire l'oignon dans l'huile.
- # Rajoutez de la viande hachée, puis mélangez régulièrement et laissez cuire.
- # Rajoutez du sel et de la pâte de tomate puis laissez cuire encore quelques minutes.
- # Séparez le chou-fleur lavé en quelques morceaux puis placez dans une casserole.
- # Placez le mélange de viande dessus puis rajoutez de l'eau chaude.
- # Fermez le couvercle de la casserole puis laissez cuire pendant ½ heure. (Le temps de cuisson peut varier en fonction du chou-fleur.)
- # Pendant ce temps, rassemblez les ingrédients pour former le mélange puis mélangez de façon que le mélange soit lisse.
- # Rajoutez 1-2 cuillères à soupe d'eau de bouillon de chou-fleur. Mélangez puis versez dans le plat.
- # Laissez cuire au maximum 5 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Le chou-fleur est un légume qui ne montre pas sa couleur. Si vous voulez qu'il soit plus coloré, vous pouvez augmenter la quantité de pâte de tomate.