



## Musakka Chou-Fleur

Karnabahar Musakka



1 chou-fleur moyen  
300 gr de viande mi-gras  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
2 tasses d'eau

- # Ramenez la partie avec la tige au dessus, puis coupez en morceaux avec des coups de couteaux.
- # Placez dans une casserole. Mettez de l'eau jusqu'à moitié. Posez une tranche de pain rassis sur les chou-fleur lors de la cuisson pour éviter l'étalage de l'odeur.
- # Faites cuire couvert jusqu'à qu'ils deviennent molles. Versez l'eau bouillie puis passez dans l'eau froide.
- # De l'autre côté, rajoutez de l'huile et des oignons dans une poêle. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il devient transparent.
- # Rajoutez de la viande haché, faites cuire en écrasant jusqu'à que la couleur change.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, des ails hachées et du sel. Tournez pendant 5 minutes puis rajoutez de l'eau et faites bouillir.
- # Étalez le mélange de viande sur les chou-fleurs puis fermez le couvercle. Faites cuire pendant 10 minutes quand il arrive au point de bouillir.
- # Servez chaud.

N-B ; Cette recette appartient à la cuisine turque traditionnelle.