Cavolfiore Musakka

Karnabahar Musakka

1 cavolfiore
300 gr carme macinata
2 cipolle
2 spicchi d’aglio
1 bicchiere di salsa
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
2 bicchieri d’acqua

Primamente si portano parte sopra i rami di cavolfiori. Poi tagliano.
Poi si mettono in una ciotola. Si riempisce acqua. Alla sopra si mette pangrattato per non dare il pudore.
Si bollisce bene poi si fanno.passare dall’acqua.
Nella padella si mette olio vegetale e si aggoungono le cipolle tagliate si arrossiscono sul guoco medio finchè arrossiscono bene.
Si aggiunge carne macinata e si miscela con cucchiaio per non diventarsi rotondi.
Poi si aggiungono salsa aglio e sale dopo 5 minuti si aggiunge acqua. E si bollisce per una schiumata.
Sopra di cavolfiore si mette carne macinata . Poi si coperta il coperchio. Qando arriva al momento di bollire si continua a cucinare per 5 minuti.
Servirsi in caldo.

Nota: Questa èd una ricetta tradizionale della cucina Turca.