



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Cavolfiore Musakka

Karnabahar Musakka



1 cavolfiore
300 gr carne 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 agguangono le cipolle tagliate si arrossiscono sul guoco medio finchè arrossiscono bene.
- # Si aggiunge carne macinata e si miscela con cucchiaino per non diventarci 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. Quando arriva al momento di bollire si continua a cucinare per 5 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta tradizionale della cucina Turca.