Turquie :  **recette de chou-fleur « karnıbahar ».**

Pour 6 personnes : 1 beau chou-fleur de taille moyenne ; 250 gr de tofu haché ; 2 oignons ; 3 cuillères à soupe d’huile ; 2 cuillères à soupe rase de concentré de tomate ; 1 cuillère à café de sel ; piment rouge ; 3 tasses de bouillon ou d’eau.

Séparez le chou-fleur en bouquet. Jetez-les quelques instants dans de l’eau bouillante.
Retirez les bouquets de chou-fleur et passez-les à l’eau froide. Egouttez.
Epluchez les oignons et faites revenir 2 à 3 minutes. Ajoutez ensuite le haché.
Faites revenir en remuant constamment. Incorporez alors le concentré de tomate, le bouillon chaud, sel et piment rouge. Quand le bouillon commence à bouillir, ajoutez les bouquets de chou-fleur. Couvrez la casserole et faites cuire jusqu’à ce que les légumes soient tendres. Servez chaud.