

Maize meal Tart



750 ml (3 c) maize meal

1 litre (4 c) water

10 ml (2 t) salt

30 ml (2 t) butter

15 ml (1 T) oil

1 onion, chopped

1 green or red sweet pepper, finely chopped

250 g (1 pack) mushrooms, chopped

1 can (410 g) whole kernel corn

1 can (410 g) tomato and onion mix

180 ml (1/4 c) grated cheddar cheese

Method:

Bring the water, salt and butter to the boil and add the meal, stirring continuously.

Bring to the boil, simmer for 25 minutes, stirring regularly. Heat the oil in a pan and fry the onion and pepper until done. Add the mushrooms and fry.

Stir in the corn. Stir the bacon and vegetable mixture into the pap, spoon into a greased oven dish. Spoon the tomato and onion mix on top and sprinkle with cheese. Bake for 30-40 minutes until heated through. Serve.

SERVES 12. GOES WELL WITH A BRAAI!!

Tarte à la farine de maïs



Ingrédients:

750 ml (3 bol chinois) de farine de maïs
1 litre (4 bol chinois) d'eau
10 ml (2 càc) de sel
30 ml (2 càc) de beurre
15 ml (1 càs) d'huile
1 oignon haché
1 poivron vert ou rouge, finement haché
250 g (1 paquet) de champignons hachés
1 boîte de maïs entier
Concentré de tomate
Purée d'oignon
180 ml (1 bol chinois) fromage cheddar râpé

Préparation:

Porter l'eau, le sel et le beurre à ébullition et ajouter la farine de maïs tout en remuant sans cesse.

Faire bouillir et laisser mijoter pendant 25 minutes tout en remuant régulièrement. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon et le poivre jusqu'à ce que cela soit cuit. Ajouter les champignons et faire revenir.

Incorporer le maïs. Incorporer le bacon et le mélange de légumes dans le pap, et verser le pap (farine de maïs) dans un plat beurré allant au four. Verser la tomate et l'oignon râpé au-dessus et saupoudrer de fromage. Cuire au four pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Servir.

POUR 12 PERSONNES. SE MARIE BIEN AVEC DU ROTI OU DU BARBECUE.

Tarta vita amin'ny koba katsaka



Ny zavatra ilaina:

Koba katsaka 750 ml (3 kapoaka)

Rano 1 litatra

Sira roa sotrokely

Dibera 2 sotrokely

Menaka 1 soto fihinana

Tongolo voatetika 1

Poavrao voatetika madinika 1

Champignons voatetika ¼ kg na fahefany

Katsaka amin'ny boaty 1

Voatabia amin'ny boaty (madco kely 4)

Tongolo 3 nokikisana tamin'ny fikikisana karaoty

Fraomazy nokikisana tamin'ny fikikisana karaoty 1 kapoaka

Fikarakarana:

Ampangoatray ny rano misy sira sy dibera ary arotsahy ny koba katsaka no sady aroaroana tsy an-kiato.

Avelao angotraka eo dia ajanona kely eo mandritra ny 25 minitra no sady aroaroana hatrany. Hafanao anaty vilany ny menaka ka endendaso ny tongolo sy ny dipoavatra mandrapaha-masany tsara. Arotsahy ny champignons dia endendaso eo ihany.

Arotsahy ao amin'ilay koba ny katsaka, ny bacon ary ireo karazana legioma. Ataovy amina vilia fahandro anaty lafaoro amin'izay ireo fangaro natambatra. Ataovy eo ambony eo ny voatabia amin'ny boaty sy ny tongolo voakiky dia raraho fromazy. Andrahoy anaty lafaoro mandritra ny 30 hatramin'ny 40 minitra mandrapaha-mamay tsara ilay fangaro. Arosoy amin'izay.

HO AN'OLONA 12. AZO AMPIARAHINA TSARA AMIN'NY MASKITA SY NY HENA NOENDASINA.