



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS KETÇABI

1 ananas
200 gr. kırmızı soğan
40 ml sıvıyağ
70 gr. salça
125 gr. sirke
Şeker
Pul biber
tuz
karabiber

Ananası ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. Mikserden geçirerek püre yapın. Soğanı küçük küp doğrayarak az yağda pembeleştirin. Ananas püresini soğanların üzerine ekleyerek beraberce biraz kavurun. Salçayı, şekeri, tuzu, biberi ve şekerini ekleyerek koyulaşmaya kadar kaynatın, soğutun, süzerek kavanoza alın.