



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI LAPA

<https://www.elele.com.tr>

2 kaşık pirinç
Az su
1/2 bardak süt
1/2 dilim ananas
1 adet hurma

Pirinci biraz su ile haşlanmaya bırakın. Hurmanın çekirdeklerini çıkarın, kabuğunu soyun, sütün içinde ezin. Hurmalı sütü, suyunu çeken pirinçlere ekleyin ve pirinçler lapa olana kadar pişirin. Minik doğranmış ananası lapa ile karıştırın. Gerekirse püre haline getirin.

