



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PİLAV

<http://www.verita.com.tr>

- 2 yemek kaşığı rendelenmiş Verita Taze Zencefil
- 1 adet Verita Gold Ananas
- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 adet taze yeşil soğan
- 1/2 büyük boy kırmızı biber
- 1 adet yeşil veya kırmızı acı biber
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 1/2 tatlı kaşığı susam yağı

Bir tencerede zeytinyağını ısıttıktan sonra yeşil soğanların beyaz kısımlarını, kırmızı acı biber, taze zencefil ve kırmızı biberi ekleyin. 1-2 dakika soteleyin. Haşlanmış pirinci ekleyin ve 3-5 dakika boyunca sık sık karıştırın. Doğranmış ananas, soya sosu ve balık sosunu ekleyip, 2-3 dakika iyice karıştırın. Yeşil soğanların geri kalan kısımlarını üzerine serpin ve susam yağın üzerine gezdirin. Hemen servis edin.

