



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PİLAV

1 adet ananas
300 gram pişmiş ve soğutulmuş pirinç (yasemin veya basmati)
Yarım doğranmış yeşil biber
Yarım doğranmış kırmızı biber
Yarım soğan
2 diş sarımsak
1/4 su bardağı kaju
1 yumurta
4-6 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı köri tozu
Yarım çay kaşığı öğütülmüş zerdeçal
2 yemek kaşığı balık sosu
1 yemek kaşığı soya sosu
2 çay kaşığı susam yağı
Bir tutam beyaz biber
Süslemek için;
1 taze soğan
1 kırmızı biber

Öncelikle ananasları temizleyin ve uzunlamasına dilimleyin.

Ananasa kase şeklini vermek için küçük bir soyma bıçağıyla ve bir dikdörtgen çizerek iç tarafını oyun.

Dikdörtgenin içinde çapraz çizgiler atın ve oyduğunuz kısımları bir kaşıkla çıkarın.

Çıkardığınız ananas parçalarını ince ince doğrayın ve bir kaba koyun. Oyduğunuz ananası da bir kenara alın.

2 yemek kaşığı sıvı yağı bir tavada yüksek ısıda ısıtıp yumurtayı tavanın içine kırın, yumurta yarı pişene kadar kızartın.

Sarisını ise kırın ve spatula ile beyaza bölün.

Yumurtayı tavanın bir tarafına alın.

Diğer tarafında pirince yer açın.

Tavaya 1 yemek kaşığı yağ ekleyin ve ısıdıktan sonra pirinci tavaya ekleyerek iyice karıştırın.

Doğranmış sebzeleri ekleyin ve güzelce kızartın.

Köri tozu, zerdeçal, kaju fıstığını da tavaya alarak kızartmaya devam edin.

Pirincin üzerine hafif soya sosu ve balık sosu ekleyin ve kızartın.

Beyaz biberle tatlandırın ve bir tutam susam yağı ekleyin.

Üzerini taze soğan ve kırmızı biber ile süsleyin.

Tüm malzemeyi oyduğunuz ananasın içerisine doldurun.

Son olarak ayırdığınız ananaslarla da süsleyip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:160316 • adi:Ananaslı Pilav • gönderen:göl • indirme tarihi:26.05.2024 - 05:53