



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI PİLAV

- 1,5 su bardağı yasemin pirinç
- 1 iri havuç
- 2 adet yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 dilim 1 cm kalınlığında dilimlenmiş ananas
- 1 küçük çaybardağı kuru üzüm
- 1 küçük çaybardağı iri kıyılmış ceviz
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 bardak su

Pirinci yıkayın ve 1 saat kadar sıcak su ile ıslatın.

Tereyağını ve sıvıyağı eritip hafif kızdırın, ince kıyılmış yeşil soğanları tencereye alarak 1-2 dakika kavurun.

Kazınıp yıkanmış ve minik küpler halinde doğranmış havucu soğana ilave edin. Soğan ve havuç diriliğini kaybedene kadar 2-3 dakika daha soteleyin.

Doğranmış ceviz ve üzümü ilave edin hep beraber 1-2 dk daha soteleyin.

Pirinci sudan geçirin ve süzün, küpler halinde doğranmış ananas, zencefil ve tuz ile birlikte tencereye katarak bir iki kez karıştırın. 1,5 su bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte suyunu iyice çekene kadar pişirin.

Üzerine kağıt havlu serin ve 15 dakika kadar dinlendirin. Pilavınız hazır.

Sıcak olarak servis yapın



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 09.06.2015