



AZ YAĞDA PIŞMIŞ ANANASLI PİLAV

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

- 1 ananas
- 2 bardak pişmiş pirinç
- 6 arpacık soğan
- 2 kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kıyılmış taze zencefil
- 2 çay kaşığı köri tozu
- 2 çay kaşığı sodyumu azaltılmış soya sosu
- 1/2 bardak kavrulmuş badem ve çam fıstığı

Ananası ovalayarak yıkayıp boylamasına kesin. Kabuğuna zarar vermeden içini oyun. Küp küp doğrayın. Bir wok tava içine çok az yağ döküp arpacık soğanlarını, zencefili, kırmızıbiberi, suda bekletilmiş pirinci, soya sosunu ve köri tozunu yaklaşık 8 dakika kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ananası da ekledikten sonra karışımı ananas kabuğunun içine doldurup, üzerine badem ve çam fıstığı serperek servis edin.

