



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI VE ANANASLI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 adet ananas  
100 gram tereyağı  
1 çay bardağı kabuksuz badem  
3,5 su bardağı sıcak su  
1 çay bardağı konserve mısır  
1 çay bardağı konserve bezelye  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı zerdeçal  
Tuz

Pirinci ılık tuzlu suda yarım saat ıslatın. Daha sonra bol su ile yıkayıp süzün ve kenara alın. Ananası ikiye bölün. Dış kabuğuna zarar vermeden orta kısmını çıkarın. İçindeki odunsu kısmı alın ve küp şeklinde doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritip pirinç ve bademi ekleyin. Pirincin rengi dönene dek kavurun. Üzerine sıcak su, zerdeçal, bezelye, mısır ve tuz ekleyin. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp karabiber, ananas ve kıyılmış dereotu ilave edip karıştırın. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirin. İçlerini boşalttığınız ananaslara doldurarak servis yapın.

