

## Ananaslı Pilav: (4-6 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 50 gr. (1 çay bardağı) kabuksuz badem
- 2 su bardağı pirinç (yarım saat evvelden tuzlu sıcak suda ıslatılmış)
- 3.5 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı mısır konservesi
- 1 çay bardağı bezelye konservesi
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış dereotu
- 1 adet küçük doğranmış ananas
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1.5 çay kaşığı tuz

Önceden ıslatmış olduğumuz pirincimizi bol su ile yıkayarak kenara alıyoruz. **Teremyağ**'ımızı eritip pirinçlerimizi ve bademlerimizi ekleyip, pirinçlerimizin rengi saydamlaşana kadar kavuruyoruz. 3.5 su bardağı sıcak suyumuzu, tuzumuzu, bezelye ve mısırlarımızı da ekleyerek kısık ateşte pirinçlerimiz tamamen suyunu çekene kadar pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız piştikten sonra demlenme aşamasında içine karabiber, tuz, dereotu ve ananaslarımızı ekleyerek karıştırıyoruz. Pilavı 10 dk. dinlendirdikten sonra istersek ortasını çıkarttığımız ananasların içinde servis edebiliriz.

### Püf Noktası:

Pilavımızı yaparken pirinçlerimizin kavrulması pilavımızın daha tane tane olmasını sağlar. Kullanacağımız sebzelerin arasına minik doğranmış havuç da ilave ederek görsel şölenimizi ve lezzetimizi artırabiliriz.