

برنج با آناناس " «Khow Ob Sapparod» "

مواد لازم:

- ۱ آناناس خرد شده
- ۳ قاشق غذاخوری روغن
- ۲۰۰ گرم میگو پاک شده
- ۵/۱. پیاز خرد شده
- ۱ گوجه خرد شده
- ۳ قاشق غذاخوری سس ماهی
- ۲ قاشق غذاخوری شکر
- ۵/۱. قاشق فلفل
- ۴/۱ فنجان بادام هندی بوداده
- ۴/۱ فنجان کشمش
- ۳ فنجان برنج بخارپز
- ۲ قاشق غذاخوری گشنیز خرد شده

طرز تهیه:

۱. آناناس را از درازا به دو قسمت مساوی ببرید تا بتوان پس از خارج کردن گوشت از آن به عنوان ظرف استفاده کرد. گوشت میوه را به اندازه مربع های یک سانتیمتری خرد کنید.
۲. روغن را در ظرف گودی (Wok) داغ کرده و پیاز و میگو را به خوبی تفت دهید.
۳. گوجه فرنگی، بادام هندی، آناناس، کشمش و برنج را به آن اضافه کنید. با سس ماهی، شکر و فلفل مخلوط کرده طعم دهید.
۴. در کاسه آناناس سرو کنید.