

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

- ½ אננס גדול מוצק
- 1 בצל בינוני
- 2 כפיות שום כתוש
- 2 כפות שמן
- 1 כף כוסברה קצוצה
- 2 כפיות כמון
- 1 כפית אבקת צ'ילי או 1 צ'ילי טרי פרוס
- 1 כוס חלב קוקוס
- 3 תרמילי הל כתושים
- 3 יחידות ציפורן בשלמותן
- 1 מקל קינמון קטן
- 1 כפית מלח
- 1 כפית סוכר דקלים

אופן ההכנה:

1. מקלפים את האננס וחוטכים לאורכו ל-2-3 פרוסות. מוציאים את הליבה וחוטכים פרוסות לרוחב הפרי.
2. מטגנים בשמן את הבצל והשום על להבה בינונית עד הבצל מתרכך ומתחיל להזהיב. מוסיפים את הכוסברה, הכמון והצ'ילי ומערבבים כ-2 דקות נוספות.
3. מוסיפים את האננס ומערבבים היטב. מוזגים פנימה את חלב הקוקוס ושאר התבלינים. יש להמשיך לערבב ללא הפסקה עד שחלב הקוקוס מגיע לנקודת רתיחה. משאירים על אש נמוכה לדקות ספורות (ללא מכסה) עד שהאננס מתרכך. מגישים עם אורז.