



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA ÖZEL DAVET KEBABI

500 gr dana kuşbaşı
2 bardak pirinç
4 bardak et veya tavuk suyu
3 yemek kaşığı sıvıyağ, tuz
2-3 uzun patlıcan

Patlıcanları uzunlamasına incecik dilimleyip kızartın. Havlu kağıdın üzerine alıp fazla yağını çektin.
Etleri 3 yemek kaşığı sıvıyağ ilavesiyle suyunu salıp çekene dek kısık ateşte kavurun.Pirinci sıvıyağda normal pilav yapar gibi kavurup ocağın altını kapatın.
Kızarmış patlıcan dilimlerini yuvarlak borcam veya tepsinin kenarına yerleştirin. Ortaya kavurduğunuz etleri koyun etlerin etrafına kavurduğunuz pirinci yerleştirin.
Patlıcanları et ve pirinçlerin üzerine gelecek şekilde kapatıp et suyu ve tuzunu yavaşça ilave edin. Borcamın kapağını kapatıp 180 C fırında pirinçler şişene dek pişirin.