



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ PATLICAN KEBABI

1 kg patlıcan  
1 su bardağı pirinç  
2 adet sivri biber  
2 adet domates  
2 adet domates  
1/2 çay kaşığı tuz

Patlıcanları kabuklarını alaca soyun. Sap kısımlarını çıkarmadan tuzlu suda yarım saat bekletin. Patlıcanları kurularıp kızartın. Pirinci lapalaşmadan haşlayın. Kızarmış patlıcanların ortalarını açarak pirince içine doldurun. Domateslerden birini rendeleyip kaşıkla pirinçleri üzerine dağıtın. En üste dilimlenmiş biber ve domates yerleştirerek 180 derece fırında 10 dk pişirin.