FIRINDA PATLICANLI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
250 gr. Dana kuşbaşı
2 Adet orta boy patlıcan
1 Adet orta boy kuru soğan
10 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Su bardağı domates rendesi
1,5 Su bardağı et suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Pirinç ılık suya ıslatılır, yarım saat sonra bol soğuk sudan geçirilir. Patlıcanın kabuklarının tümü soyulur, yarım saat tuzlu suda bekletilir, suyu süzülür, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
Tencereye sıvı yağ konur, kızınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan atılır, küçülene kadar kavrulur.
Daha sonra kuşbaşı et katılır, suyunu salıp çekene kadar pişirdikten sonra pirinç ilave edilir. Pirinç sertleşene kadar kavrulur.
Karışım orta büyüklükte ısıya dayanıklı bir fırın tepsisine yerleştirilir. Çukur bir kabın içinde rende domates, et suyu, karabiber ve tuz karıştırılır, pirinçli karışıma dökülür.
Fırın kabının ağzı alüminyum folyo ya da yağlı kağıtla sıkıca kapatılır. Önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir.
Yaklaşık yarım saat sonra fırından çıkarılır, pişip pişmediği kontrol edilir. Pişmediyse 5 – 10 dakika daha fırına verilebilir.
Pilavın üzerindeki alüminyum folyo yarım saat sonra açılır, dikkatlice karıştırılır, servis tabağına aktarılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Fırında patlıcanlı pilava isteğe göre 1 su bardağı mısır konservesi eklenebilir.