FIRINDA PATLICAN

6 adet patlıcan
Yarım kg. kuzu kuşbaşı
2 adet iri kuru soğan
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
8 adet sivri biber
3 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, daha sonra sudan alınır, kurulanır. Boyuna artı şeklinde kesilir parmak uzunluğunda doğranır.
Biberler boyuna kesilir, tohumları çıkarılır, ortadan ikiye kesilir. Patlıcanlar ve biberler ayrı ayrı kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır,
Diğer tarafta soğanlar ince kıyılır sıvıyağda kavrulur, üzerine kuşbaşı et ilave edilir. Suyunu bırakıp çekince salça, tuz ve karabiber katılır, 5 dakika daha pişirilir.
Uygun büyüklükte fırın kabına önce kızarmış patlıcanlar konur, üzerine sırasıyla, kızarmış biberler, kavrulmuş et ve halka şeklinde doğranmış domatesler yerleştirilir.
Yemek önceden ısıtılmış 200 derece fırında domatesler hafif şeklini kaybedene kadar pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Domatesin içerdiği su miktarına göre yarım bardak su ilave edilebilir.