



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELİBAĞLI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kilo patlıcan
1 Soğan
250 gr sivri biber
Yarım kg domates
Maydanoz
750 gram kıyma
Yağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar pijama şeklinde soyulur, kızartılır.
Kıyma, soğan, karabiber, sivri biber, domates, maydanozla iç malzemesi hazırlanır.
Patlıcanlarda boyuna kapak açılır, ortadan bıçakla açılır.
Hazırlanan içle doldurulur, kapak kapatılır.
Orta kısmından maydanoz sapıyla bağlanır.
Tepsiye yerleştirilir.
Ayrı bir kapta salça, su ve yağ karıştırılarak üzerine dökülüp fırına verilir.
Pişince dinlendirilerek servis yapılır.

