



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BELİ KIVRIK

MALZEMESİ:

1/2 kg. patlıcan
3 adet domates
2 çorba kaşığı katı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı su.

İçi:

250 gr. kıyma
1 baş iri soğan
1 adet domates
2 adet yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Patlıcanları alaca soyun. Dipten ayırmadan bir parmak kalınlığında doğrayın. Tuzlu suya atıp 20 dakika bekletip, acısını alın. Sonra bol soğuk su ile yıkayın. İçini hazırlamak için, soğanları çok ince kıyın, biberi, domatesi ince ince doğrayın. Kırmızı ve karabiberi, yenibaharı ve tuzu ilave ederek kıymayı iyice yoğurun. Yıkayıp hazırladığınız patlıcanları alıp, köftelik kıymadan ufak parçalar alıp, kestiğiniz dilimlerin arasına sıkıca yerleştirin. Dışarı fazlaca taşmamasına dikkat edin.

Kıymayı koydukça patlıcan belini kıvrıracak, yay biçimini alacaktır. Bunun için geniş bir tepsi kullanmanızı salık veririm. Başka türlü patlıcanları yerleştirmekte zorluk çekersiniz. Tepsiye patlıcanları dizdikten sonra üzerine kabuğu soyulmuş domatesleri doğrayınız. 2 çorba kaşığı ka-tıyağı ve yarım bardak suyu koyup, üstünü kapatarak, kısık ateşte pişiriniz.