



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BELİ KIRIK (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

5 adet orta boy patlıcan  
400 gr köftelik kıyma  
2 adet soğan  
3 adet orta boy domates rendesi  
6-7 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardağı su  
3-4 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

Patlıcanların kabuklarını alıcalı soyarak tuzlu suda bekletin. Bu arada kıyma ve rendelenmiş soğana tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek yoğurun. Yoğurduğunuz harçtan yuvarlak, yassı köfteler hazırlayın. Tuzlu sudan çıkarttığınız patlıcanları tamamen kopartmadan enine 1 parmak kalınlığında dilimlere ayırın. Hazırladığınız köfteleri patlıcan dilimlerinin arasına birbirinden kopmamasına dikkat edilerek yerleştirin. Köftelerin yerleştirilmesiyle kıvrılıp yarım ay şeklini alan patlıcanları yağlanmış tepsiye yerleştirin. Patlıcanların üzerine domates rendesi ilave edin. Salçayı 1 bardak su içerisinde ezin. Hazırlanan karışıma 1 çay kaşığı tuz da ekleyerek tepsiye dökün. Patlıcanların aralarına sivri biberler ve birkaç adet sarımsak yerleştirin. Tencere de patlıcanları ve köfteleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.