



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BELİ KIVRIK (URFA)

5 adet orta boy patlıcan
400 gr köftelik kıyma
3 adet orta boy soğan
6-7 adet çarliston biber
1 çorba kaşığı domates salçası
3-4 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Patlıcanların kabuklarını alacalı soyarak tuzlu suda bekletin. Kıymayı, rendelenmiş soğanları, çarliston biberleri, tuz ve karabiberi karıştırıp köfte harcı hazırlayın. Patlıcanları, birbirlerinden ayrılmayacak derinlikte, yanlamasına kesin. Kesilen yerlerin arasına köfteleri yerleştirin. Bu işlemi yaparken, patlıcan dilimlerinin birbirlerinden kopmamasına özen gösterin. Kıvrılıp yarım ay şeklini alan patlıcanları, yağlanmış tepsiye yerleştirip, üzerine doğranmış soğan ve çirpilmiş domates dökün. Salçayı ve 1 çay kaşığı tuzu, 1 bardak su içinde eritip, tepsiye ilave edin ve fırında pişirin.