



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SALAMLI VE SOSİSLİ BÖREK ŞİŞLERİ

4 adet sosis
16 adet küçük boy mantar
4 dilim salam
4 adet koyun böbreği
3 çorba kaşığı eritilmiş margarin
4 adet büyük boy domates
Domates Sosu;
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet küçük boy soğan
3 adet orta boy domates
Çeyrek su bardağı barbekü sosu

Domates sosu için; sıvı yağı küçük bir tavada ısıtın. Doğradığımız soğanları orta hareketteki ateşte 5 dakika iyice yumuşayınca kadar pişirin ve soyulup doğranmış domatesleri ve barbekü sosunu ilave edin. Ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirin.

Sosisleri büyük bir tavaya koyun ve üzerine soğuk su ile örtün. Sosisleri kısık ateşte ısıtın ve kaynama noktasına gelince altını kapatıp soğumaya bırakın. Suyunu süzün ve her bir sosisi 6 parçaya bölün. Mantarları yıkayın. Salamaları ise küçük parçalara ayırın. Böbreklerin göbek kısımlarını çıkartın ve dörde bölün. Sırasıyla birer birer sosisleri, salamaları, böbrekleri ve mantarları kebab şişlerine dizin. Hazırladığımız şişleri hafifçe yağlanmış barbekü tavaşına yerleştirin ve üzerlerine erimiş margarinini fırçayla sürün. Ara sıra çevirerek 15 dakika pişirin. İkiye böldüğümüz domatesleri kesik kısımları alta gelecek şekilde sıcak ızgaranın üzerine koyun ve 5 dakika pişirin. Şişleri pişmiş domatesler ve çabuk domates sosuyla birlikte servis edin.