רכיבים:

לכדורי הבשר:

300 גר' בשר בקר טחון

200 גר' בשר עוף טחון

2 ביצים

½ בצל קצוץ דק

קליפה מגוררת דק מלימון טרי

חופן פטרוזיליה

מלח

פלפל לבן

½ כוס פירורי לחם

שמן זית

לרוטב:

6 ק"ג עגבניות תמר או עגבניות בשלות, אותן פוצעים קלות

2 כוסות רוטב עגבניות

2/3 כוס מים

4 שיני שום חתוכות גס

סוכר (אם צריך)

חופן עלי בזיליקום קצוץ דק

אופן ההכנה:

הקציצות:

1. לשים את הבשר בידיים,מוסיפים את הביצים והמלח ומוסיפים פנימה את הבצל, את קליפת הלימון, את הפטרוזיליה ואת פירורי הלחם.

2. בידיים משומנות צרים כדורים קטנים ועורכים על צלחת.

הרוטב:

1.דוחסים את כל העגבניות לסיר כבד וזורים מעל בערך 4 כפות מלח גס. מכסים את הסיר ומבשלים במשך כשעה על אש קטנה כשמידי פעם מערבבים, טוחנים, מסננים ומאפסנים.

המתכון:

1. בסיר מביאים לרתיחה את רוטב העגבניות עם המים והשום. טועמים ואם יש צורך מוסיפים מעט סוכר.

2. מחליקים פנימה את כדורי הבשר בזה אחר זה. מנמיכים את האש ומבשלים במשך כחצי שעה. רגע לפני הסיום מוסיפים פנימה את הבזיליקום.