רכיבים:

שמן זית לטיגון

1 בצל, קצוץ לקוביות

1 שן שום, קצוצה

3 – 4 עלי מרווה

4 עגבניות, חתוכות לפלחים

1½ כוסות מרק עוף צח

לקציצות:

½ ק"ג בשר טלה טחון

1 בצל, מגורר על פומפייה

1 ביצה

½ כוס אורז חצי עגול

קליפה מגוררת מ – 1 תפוז

מלח

¼ כוס פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

1. מחממים שמן במחבת גדולה. מוסיפים את הבצל, השום והמרווה ומאדים 2 – 3 דקות, עד שהבצל מתרכך. מוסיפים את העגבניות, מערבבים ומבשלים על להבה בינונית כ – 10 דקות.

2. מערבבים את מרכיבי הקציצות לעיסה אחידה. מחממים שמן זית במחבת נפרדת. צרים מהעיסה קציצות קטנות ומטגנים טיגון קל משני הצדדים. מעבירים למחבת הרוטב. מוסיפים את המרק הצח, מכסים את המחבת ומבשלים חצי שעה.