كفتة سمك في شوربة طماطم

المقادير

½ كيلوغرام من السمك الفيليه المفروم

2 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم

1 ملعقة كبيرة من الفلفل الأحمر المطحون (بابريكا)

1 ملعقة صغيرة من الشطة (اختياري) 1 ملعقة كبيرة من الكمون المطحون ملح وفلفل 1 كوب من الدقيق 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون 1 بصلة متوسطة مفرومة 3 أكواب من عصير الطماطم الطازجة 3 أكواب من مرق السمك شبت مفروم للتزيين شرائح خبز للتقديم

- الطريقة:

- يُخلط السمك مع ملعقة صغيرة من الثوم، ½ ملعقة كبيرة من البابريكا، ½ ملعقة صغيرة من الشطة، ½ ملعقة صغيرة من الكمون، ملح وفلفل مع التقليب جيّداً.
- يُشكل الخليط على هيئة كرات صغيرة (في حجم الليمونة).
- تُدحرَج الكرات في الدقيق، بحيث يُغطيها تماماً مع التخلص من الدقيق الزائد، تُترك جانباً.
- يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة، يُضاف البصل والمتبقي من الثوم مع التقليب حتى يلين.
- يُضاف المتبقّي من البهارات (بابريكا، شطة، كمون) ثمّ عصير الطماطم، يُترك الخليط حتى يبدأ

في الغليان، يُتبل بالملح والفلفل.

- يُترك الخليط على النار لمدة 5 دقائق أو حتى تتركز الصلصة.
- يُضاف مرق السمك ويُترك حتى يغلي، ثمّ تُضاف كرات الكفتة ويُترك الخليط ليغلي مرة أخرى.
- يُغطى الإناء، تُخفف الحرارة وتُترك الكفتة على النار لمدة 10 دقائق أو حتى تمام النضج.
- تُوضع الكفتة مع الصلصة في طبق التقديم، تُزين بالشبت المفروم وتُقدم ساخنة مع الخبز.