DOMATESLİ BULGUR KÖFTESİ

300 gr. yağsız kıyma
1,5 su bardağı ince bulgur
1,5 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
10 – 15 dal maydanoz
Sosu İçin;
6 adet orta boy domates
8 diş sarımsak
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz

İnce bulgurun üzerine 1,5 su bardağı ılık su konur. Bulgurun şişmesi için 10 dakika bekletilir. İçine kimyon, tuz , karabiber, yumurta eklenir, karıştırılır.
En son kıyma katılır, malzeme bütünleşene kadar yoğrulur. (En az 5 dakika) Köfte harcından yarım ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlak ve yassı köfteler yapılır.
Köfteler ızgarada yada fırında yakmadan ancak kupkuru olacak şekilde pişirilir.
Bu arada sos hazırlanır; domatesler, rendelenir, sarımsaklar çok ince kıyılır, küçük çukur bir kaba aktarılır, üzerine toz şeker tuz ve sıvıyağ konur.
Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşe alınır, 5 dakika daha pişirilir.
Sosa köfteler eklenir, orta ateşte birlikte 5 dakika kaynatılır, ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış maydanoz ilave edilir, karıştırılır.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Domatesli soslara konan toz şeker, domatesin ekşiliğini alır.