SEFTALİ KÖFTESİ  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg orta yağlı Koyun Kıyması

1 dilim Bayat Ekmek

2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan

1 Kuzu Ciğeri Gömleği

½ demet Maydanoz

Tuz, Karabiber  
  
Yapılışı:  
  
Bayat ekmek diliminin kabuklarını çıkartıp, ıslatın ve avucunuzda sıkın. Kıymayı, ıslatılmış ekmek içi, soğan ve maydanozla birlikte et makinesinde (ya da robotto) 1 kere daha çekin (veya mikserde olabilir). Tuz ve karabiber eklendikten sonra kıymayı yoğurun. Dilerseniz kıymaya ½ çay kaşığı baharatta ekliyebilirsiniz.

Sıcak suda ıslatarak yumuşattığınız kuzu ciğeri gömleğini 6 cm. genişliğinde kare parçalara bölün. Her bir gömlek parçasına 1½ ceviz büyüklüğünde yuvarlanmış köfteleri koyun, küçük yuvarlak şeftali şeklinde bohçalar yapın.

Köfteleri ızgara üzerine düzgün yüzeyleri üste gelecek şekilde dizin. Ateşte yada fırında kurutmadan pişiri