KIBE DA ALINE

INGREDIENTES

1 pacote de farinha para kibe

1 kg de carne moída

1 ovo

2 cebolas picadinhas

6 dentes de alho picadinho

hortelã a gosto

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

tempero a gosto

500 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Primeiro hidrate a farinha com a água, por aproximadamente 3 horas ou até esfriar

Misture bem

Por último o ovo e o sal (o segredo é o ovo para dar liga a massa)

Eu costumo deixar um pouco no congelador por umas 2 horas

Pode fazer no forno ou airfryer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1159-kibe-da-aline.html