

SOPA DE KIBE LABANIE

INGREDIENTES

COALHADA FRESCA:

Coalhada fresca: 1 litro de leite integral

2 colheres (de sopa) de coalho

MODO DE PREPARO

KIBE LABANIE:

Kibe Labanie: Em um refratário de vidro, coloque o trigo para hidratar em água filtrada de modo que apenas fique umedecido e não encharcado.

Reserve por 6 horas.

Logo após este período, misture todos os ingredientes ao trigo.

Faça os modelos de mini-kibes, em forma de peão, e frite em óleo bem quente e reserve.

COALHADA FRESCA:

Coalhada fresca: Colocar o leite numa panela, levar ao fogo até ferver. Retirar do fogo e deixar amornar até atingir a temperatura de, aproximadamente 45º C.

Não dispondo de um termômetro, proceder da seguinte maneira: colocar o dedo no leite e contar até dez. Em se suportando a temperatura, este será o ponto ideal para fazer a coalhada.

À parte, dilua o coalho em um pouco do próprio leite morno e juntar ao restante.

Mexa bem, airando com uma concha da seguinte forma: mergulhe a concha no leite, levanta-la e, do alto, verter o leite de modo a fazer espuma e oxigenar.

Repita o procedimento algumas vezes.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Em uma vasilha de louça ou vidro coloque a coalhada fresca quente.

Mergulhe os mini-kibes à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17182-sopa-de-kibe-labanie.html>