

# KIBE SÍRIO RÁPIDO

## INGREDIENTES

500 g de patinho moído  
250 g de trigo para kibe  
1 cebola média triturada  
1 colher (sopa) de zattar  
2 colheres (sopa) de molho de alho  
1 colher (sopa) de molho shoyo  
2 dentes de alho triturados  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o trigo e cubra com água fervente.

Deixe por 30 minutos até o trigo dobrar de tamanho.

Escorra o trigo e torça bem com um pano de prato para sair toda água.

Em seguida, misture o restante dos ingredientes e sove bem até a massa desgrudar das mãos.

Pode-se comer cru ou leve para assar por 45 minutos em forno médio (180° C) em uma assadeira untada.

Se for assado, aconselho rechear com queijo muçarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17229-kibe-sirio-rapido.html>