

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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