QUIBE CRU LIBANÊS

INGREDIENTES

1 copo (requeijão) de trigo para quibe

1/2 xícara (chá) de azeite extra virgem

1/2 xícara (chá) de cebolinha picada

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

1/2 xícara (chá) de pimentão vermelho picado bem pequeno

1/2 xícara (chá) de zaatar

1 colher (chá) de pimenta síria

Sal a gosto

1/2 cebola ralada

1/2 xícara (chá) de hortelã picada

400 g de patinho moído (moído 3 vezes)

Folhas de hortelã, cebolinha e cebola para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de quibe de molho em 1/2 litro de água quente por 20 minutos.

Escorra a água espremendo o trigo em uma peneira fina.

Com o trigo já frio, coloque-o em uma tigela e adicione a carne moída, e em seguida acrescente todos os outros ingredientes e amasse tudo muito bem para que fique uma massa bem unida.

Nesse momento, coloque 4 pedras de gelo e amasse mais um pouco.

Retire as pedras de gelo e modele o quibe em tamanho grande ou em uma travessa, decorando com as cebolas restantes, hortelã e cebolinha picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17283-quibe-cru-libanes.html