

KIBE CRU

INGREDIENTES

700 g de patinho moído sem gordura

250 g de trigo para kibe

2 cebolas

1 maço de hortelã fresca

sal e pimenta síria a gosto

1/2 xícara de azeite

3 colheres (sopa) de molho de pimenta árabe com tahine

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo para kibe de molho pelo menos 1 hora antes do preparo.

Pique as cebolas e misture com as hortelãs.

Ponha em uma tigela o patinho, trigo para kibe, as cebolas, sal, pimentas e o azeite e misture bem (com as mãos é mais garantido, para que os ingredientes fiquem mais homogêneos).

Após isso decore com hortelãs e um pouquinho mais de azeite por cima.

Deixe na geladeira por uma hora.

Após isso é só se deliciar com um bom pão sírio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17438-kibe-cru.html>