

QUIBE ASSADO LIBANÊS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de trigo para quibe

500 g de patinho moído

1 colher (chá) zaatar

sal a gosto

3 colheres (sopa) de azeite extravirgem

1 colher (chá) de pimenta síria

1/2 cebola ralada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o trigo de molho em água morna para hidratar durante 20 minutos, depois escorra e esprema bem para sair a água.

Coloque em uma vasilha a carne, os temperos e a cebola e besunte com azeite.

Acrescente o trigo de quibe e misture bem para dar liga aos temperos.

Modele os quibes em bolas e deixe eles como hambúrguer não muito finos.

Coloque para assar em forno médio preaquecido a 180° C, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17869-quibe-assado-libanes.html>