

KIBE FRITO

INGREDIENTES

500g de trigo para kibe
500g de carne moída (patinho)
400g de carne moída (patinho) para o recheio
1 cebola média picada
1 ramo de hortelã picada
salsinha e cebolinha a gosto
sal a gosto
3 xícaras de água fervendo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente o trigo e as 3 xícaras de água fervendo e reserve para dobrar de volume e deixando amornar.

Quando estiver morno, acrescente a carne, o sal, a hortelã picada e amasse bem com as mãos até obter uma massa consistente e uniforme.

Faça o recheio refogando a carne com a cebola, a salsinha e cebolinha e sal a gosto deixando a carne bem enxuta.

Para fazer os kibes pegue uma pequena porção da massa e recheie como se fosse fazer uma coxinha, vá fechando as bordas e dê o formato característico do kibe.

Frite em óleo quente e sirva em seguida.

Para que o kibe tenha mais requinte acrescente se quiser no recheio 100 g de nozes picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18202-kibe-frito.html>