

KIBE SIMPLES E RÁPIDO (RECEITA QUE NÃO RACHA)

INGREDIENTES

300 g de trigo para kibe

500 g de carne moída

1 alho

1 cebola pequena

2 caldos de carne (ou a gosto)

1 tomate

cheiro-verde a gosto

hortelã a gosto

pimentas a gosto

1 e 1/2 de água quente

3 ovos

2 limões

sal a gosto (cerca de 1 colher cheia)

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho na água quente com o caldo de carne e o sal e deixe de molho por 1 hora e 30 minutos.

Corte todos os temperos bem picadinhos

Esprema o trigo o máximo que conseguir (pode espremer ele no pano, é até melhor).

Misture os temperos, o limão e a carne (crua).

Misture muito bem, fazendo com que toda essa massa fique igual.

Enrole as bolinhas do tamanho que desejar, eu costumo fazer elas metade da palma da mão.

Passe as bolinhas no ovo mexido (eu gosto de mexer o ovo inteiro e colocar uma colherzinha de sal), esse passo é muito importante para não deixar o kibe rachar.

Coloque bastante óleo na panela e deixe ferver bem.

Faça o teste do fósforo para verificar quando estiver bem quente (se o óleo não estiver bem quente, eles racham).

Frite até ficar com uma cor escura na casquinha.

Coloque no papel toalha após fritar.

Sirva como desejar