

KIBE FRITO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 250 g de trigo pra kibe
- 500 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de creme/sopa de cebola
- 1/2 xícara de hortelã fresco picadinho
- 1/2 xícara de cheiro verde picadinho
- 1 cebola picadinha
- 3 dentes de alho picados
- 1 ovo
- 2 sachês de sazon vermelho
- 1 colher (chá) cheia de sal

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho por 40 minutos em água morna, depois esprema bem usando um pano de prato.

Misture bem com os demais ingredientes e enrole os kibes.

Frite em óleo não muito quente e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23035-kibe-frito-delicioso.html>