

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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