

ESFIHA FECHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos inteiro
1/5 copo americano de óleo
1/3 de um copo americano de açúcar
1 envelope de fermento para pão
500 ml de água morna
1 kg de farinha de trigo aproximadamente
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída
1 cebola picada
1 tomate picado
hortelã picada a gosto
sal a gosto
suco de 1/5 limão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola em óleo.
Adicione a carne moída e refogue.
Em seguida, adicione os temperos e o suco de limão.
Quando a carne estiver completamente cozida e dourada, apague o fogo e recheie a esfiha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23111-esfiha-fechada.html>