

# 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>