

KIBE DE TABULEIRO RECHEADO

INGREDIENTES

250 g de trigo para kibe hidratado

250 g de carne moída da sua preferência

folhas de hortelã, sal e tempero a gosto (alho, pimenta calabresa, cebola bem batida, etc.)

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Misture o trigo, a carne e os temperos amassando bem com as mãos.

Em um tabuleiro untado com óleo ou azeite, coloque uma camada do kibe e ajeite bem com uma colher.

Em seguida, a mistura de creme de leite com requeijão e após mais uma camada de kibe.

Misture o creme de leite com o requeijão e reserve.

Retire o papel alumínio e deixe dourar em forno por mais 20 minutinhos.

Sirva acompanhado de salada e arroz branco.

Pincele por cima com óleo ou azeite, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 220° C, por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23556-kibe-de-tabuleiro-recheado.html>