

KIBE DELÍCIA

INGREDIENTES

1/2 kg de acém moido
1/2 kg de farinha de kibe
molho de alho
1/2 cebola
orégano
sal a gosto
azeite
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha de kibe imersa na água em um recipiente durante 20 minutos.

Enquanto a farinha estiver inchando, coloque a carne crua em uma vasilha e adicione o molho de alho a gosto.

Adicione também o orégano e um fio caprichado de azeite.

Pique a cebola e coloque na carne.

Misture bem a carne e acrescente sal a gosto.

Após os 20 minutos, retire a água da farinha de trigo.

Retirada a água misture com a carne a massageie com carinho.

Forme, com a palma de suas mãos, o formato do quibe.

Frite no óleo, fique esperto pra não queimar e delicie-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23929-kibe-delicia.html>