

QUIBE ASSADO ÁRABE

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída de primeira (de preferência patinho)

250 g de trigo para quibe

250 ml de água

1 cebola média ralada (descarte o excesso de líquido)

1 tomate picado miúdo sem semente (tipo vinagrete)

1/2 xícara de folhas de hortelã picadas

1 colher (chá) de pimenta síria

1 colher (chá) de zaatar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Peneire o trigo e descarte o farelo (este farelo pode ser aproveitado para fazer pão).

Lave o trigo em uma vasilha por três vezes.

Em uma vasilha, adicione água ao trigo e deixe descansar por 1 hora.

Remova o excesso de água do trigo apertando com as mãos e misture todos os ingredientes e temperos.

Assente a massa em uma forma ou refratário e regue com óleo de oliva.

Leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Corte e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25601-quibe-assado-arabe.html>