QUIBE CRU COM TOQUE BRASILEIRO

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído duas vezes

400 g de trigo de quibe

1 cebola grande picadinha

1 maço de hortelã picadinho

3 colheres (sopa) de zhatar

1 xícara (chá) de farofa Yoki com cebola

1 xícara (chá) de azeite de oliva

3 colheres (sopa) de pimenta síria

800 ml de água filtrada morna

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o trigo até que a água fique bem clarinha

Em seguida, deixe ele de molho na água filtrada por no mínimo duas horas em água morna

Escorra bem o trigo e junte a ele os demais ingredientes, deixando o sal por último

Misture tudo até que fique homogêneo, acerte o sal

Faça quibes grandes, sirva com azeite, limão e pão sírio

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2604-quibe-cru-com-toque-brasileiro.html