

TABULE COM GARAM MASSALA

INGREDIENTES

1/2 xícara de farinha pra quibe
1 cebola média picada
3 tomates picados
1/2 maço de salsinha picada
1/2 maço de hortelã picada
azeite a gosto
sal a gosto
1 colher de café de garam masala
suco de um limão

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha para quibe de molho por 15 minutos na água quente e esprema, reserve.

Em uma tigela, misture a cebola, o tomate, a salsinha e os temperos. Corrija os temperos e junte o trigo escorrido.

Está pronto.

Deixe na geladeira para ficar bem refrescante e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29358-tabule-com-garam-massala.html>