

KIBE RÁPIDO

INGREDIENTES

1 xícara de trigo para kibe

1 cubo de caldo de galinha

1 xícara de água fervente

1 xícara de hortelã

1 pacote de pó para creme de cebola

1 ovo

500 g de carne moída

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma tigela.

Dissolva o caldo de galinha na água fervente, coloque sobre o trigo e deixe descansar por 10 minutos.

Espalhe o trigo com as mãos até tirar o excesso de água.

Acrescente a hortelã, o creme de cebola, o ovo e a carne moída.

Misture bem com as mãos.

Molde os kibes e, aos poucos, frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/30789-kibe-rapido.html>