

ESFIHA SÍRIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída

1 cebola

2 tomates

1/2 maço de hortelã

2 limões

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Num recipiente coloque a carne moída, a cebola, os tomates, a hortelã, o suco de limão, o sal e a pimenta. Misture, deixando no tempero por aproximadamente 30 minutos, para pegar gosto.

Escorra a mistura sobre uma peneira.

Num recipiente, esfale o fermento e adicione o sal e misture até obter um líquido.

Acrescente a água morna, o óleo e o açúcar.

Adicione a farinha aos poucos.

Separe uma pequena quantidade para os outros passos.

Em uma superfície enfarinhada, sove a massa até dar ponto e deixe descansar por 20 minutos.

Abra porções da massa com o rolo, polvilhando farinha.

Modele com um cortador redondo, coloque o recheio.

Feche unindo as pontas no centro.

Quando tiver montado os salgadinhos, abertos ou fechados, pincele-os com a gema do ovo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 20 a 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30890-esfiha-siria.html>