

KIBE SIMPLES DO LÉO

INGREDIENTES

250 g de farinha de kibe

200 g de carne moída

1 cebola

1 colher de (chá) de farinha de trigo (opcional)

sal a gosto

2 copos americano de água

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a farinha de kibe e cubra com água fria.

Deixe descansar por 1 hora e 30 minutos.

Coloque a farinha de trigo, a cebola picada, a carne e o sal.

Misture tudo e sove bem a massa, até ficar consistente.

Modele os kibes do tamanho que preferir.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30974-kibe-simples-do-leo.html>