

KIBE DE FORNO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de trigo para kibe

500 g de carne moída 2 vezes (de 1^a)

2 tomates

1 cebola grande

1/2 pimentão amarelo

1 dente de alho

1 punhado de cheiro verde

1 punhado de hortelã

1 colher (chá) de pimenta síria moída

1 colher (chá) de canela em pó

100 g de azeitonas (verdes ou pretas) fatiadas

suco de 2 limões

1/2 xícara das de chá de azeite

1 ovo cru inteiro

3 colheres das de sopa de farinha de trigo

sal

pimenta-do-reino branca a gosto

azeite suficiente para regar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água suficiente para umedecer por uma hora.

Em seguida coloque-o em um recipiente suficientemente grande para que caibam todos os ingredientes.

Junta a carne moída, os tomates, a cebola, 1/2 pimentão amarelo, o alho, o cheiro verde, a hortelã e as azeitonas, todos muito bem picados.

Acrescente o suco dos dois limões, a 1/2 xícara de azeitona, a pimenta síria, a canela em pó, o sal, a pimenta-do-reino branca, o ovo e a farinha de trigo.

Misture muito bem com as mãos até que vire uma massa homogênea e reserve.

Unte uma forma média com um pouco de azeite e coloque a massa, ajeite com as mãos até que fique bem lisa.

Regue com azeite e leve ao forno moderado (180º-220ºC) por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31486-kibe-de-forno-delicioso.html>