

KIBE DE FORNO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de trigo para kibe
500 g de carne moída 2 vezes (de 1ª)
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 de chá de azeite
1 ovo cru inteiro
3 colheres 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.

Junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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