

KIBE (FRITO OU ASSADO)

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de trigo para quibe
- 1/2 kg de carne moída (sempre moída na hora)
- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho picadinho
- Pimenta síria moída na hora a gosto
- Suco de meio limão
- 1 xícara de chá de hortelã picadinha
- 2 sticks de tempero meu segredo ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o trigo para quibe de molho em 1/2 litro de água quente por meia hora

Após esse tempo juntar os outros ingredientes

Misturar muito bem com as mãos

Se for fazer frito modelar no formato

Fritar em óleo quente

Escorrer sobre papel absorvente e servir

Se for fazer no forno

Colocar em uma assadeira untada com azeite

Cortar em quadrados ,regar com azeite

Decorar cada quadrado com uma castanha de caju

Levar ao forno preaquecido por 30 minutos

Retirar e servir se quiser com coalhada seca regada com azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32634-kibe-frito-ou-assado.html>