

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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