

# KIBE RECHEADO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de sopa de azeite

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

500 g de carne moída

1 colher (sopa) rasa de pimenta síria

2 colheres (chá) de sal

2 tomates picados

2 limões cortados em quatro para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal, amassando com um garfo.

Adicione o óleo, o leite, metade da farinha e misture.

Adicione o restante da farinha, sove a massa até desgrudar das mãos e ficar bem macia. Cubra com um pano seco e limpo.

Deixe descansar por 30 minutos.

Em uma tigela, misture o azeite, a cebola, o alho, a carne, a pimenta, o sal e o tomate. Abra a massa em minidiscos e coloque o recheio.

Forme uma borda de massa ao redor.

Transfira para uma forma untada com óleo.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Sirva acompanhado dos limões.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33113-kibe-recheado.html>