

KIBE

INGREDIENTES

200 g de farinha para kibe
1 kg e 1/2 de carne moída
1 cebola picada
4 cubinhos de caldo de carne
2 colheres de sopa de suco de limão
1 xícara de chá de hortelã (2 folhas)
cominho a gosto
1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho por 2 horas, escolha e esprema bem com as mãos tirando toda a água.
Misture com a carne, a cebola e os cubinhos de caldo de carne dissolvidos em 4 colheres de água fervente.
Coloque o suco de limão, a maisena, a hortelã e o cominho.
Amasse tudo até ficar uma massa homogênea.
Molde os kibes e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33656-kibe.html>