

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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