

KIBE FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de trigo para kibe
1 litro de água
500 g de carne moída
2 ovos
30 folhas de hortelã
cebola de cabeça picadinha (ou ralada)
cebolinha de folha picada
pimenta-do-reino a gosto
1 sachê de sazón para carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para kibe de molho em 1 litro de água por aproximadamente 3 horas.

Escorra bem e, se necessário, envolva-o em um pano seco e limpo, torcendo para retirar o restante de água.

Coloque o trigo em uma vasilha grande, misture o sal, o sazón, pimenta-do-reino, hortelã, a cebola de cabeça, a cebolinha de folha e misture bem.

Agora adicione os ovos e a carne moída.

Misture bem, com as mãos para dar mais liga ao kibe.

Enrole e frite em seguida em óleo morno, não muito quente.

Se preferir pode recheá-los com mussarela, também fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35324-kibe-facil.html>