

# ESFIHAS DA BETH OBERN

## INGREDIENTES

### MASSA:

- Massa: 1 kg de farinha de trigo
- 1 copo de óleo
- 2 copos (de requeijão grande) de água morna
- 2 tabletes de fermento de pão
- 1 colher (das de sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (das de sopa) de sal
- 3 gemas de ovos
- 1 colher (café) de café

### RECHEIO:

- Recheio: 1 kg de carne moída
- 1/2 cebola picada
- 1/2 pimentão verde picado
- 1 tomate (grande) picado
- 1 colher (sobremesa) de sal
- pimenta-do-reino, salsinha a gosto
- 1 colher (sopa) de limão

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

- Recheio: Misturar na carne todos os ingrediente e deixar descansar até pegar os temperos.
- Se juntar água escorrer em uma peneira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36874-esfihas-da-beth-obern.html>