

QUIBE DAS ARÁBIAS

INGREDIENTES

150 g de trigo para quibe (não sei se trigo normal adianta)

1/2 kg de carne em pedaços

1 cebola grande

sal e pimenta a gosto

2 galhos de hortelã (não é obrigatório)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho em água fria por no mínimo duas horas.

Triture a cebola usando processador de alimentos ou triture bem com a faca, acrescente a carne e moa. Escorra bem o trigo e junte a carne.

Acrescente o sal, a pimenta, a hortelã e triture mais um pouco.

Faça os quibes em tamanhos regulares e frite em óleo bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39129-quibe-das-arabias.html>