

KIBE DE FORNO DA VOVÓ LAURA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo tipo cheddar

óleo ou azeite para untar e regar um pouco no final

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para kibe numa bacia com água e deixe hidratar até a água sumir.

Escorra bem e junte a carne.

Acrescente o pacote da sopa de cebola, a cebola, o sal, o alho, a hortelã, cebolinha e a salsinha.

Amasse bem até que fique homogêneo.

Unte um refratário com óleo ou azeite.

Divida a massa em duas partes.

Coloque uma camada fina da massa no fundo e nas laterais.

Coloque as fatias do queijo cheddar.

Cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido de 40 a 50 minutos dependendo de cada forno.

Quando passar 30 minutos abra o forno e regue um pouco com azeite.

Retire do forno corte em pedaços e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39457-kibe-de-forno-da-vovo-laura.html>