

ESFIHA ÁRABE

INGREDIENTES

RECHEIO

1 kg de carne moída (crua)
1 cebola grande picada em cubos
4 tomates grandes picados
4 sucos de limões grandes
cheiro verde a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento biológico com açúcar até ficar líquida.
Acrescente o sal, o óleo de milho e a água morna, misture bem.
Acrescente aos poucos a farinha de trigo até desgrudar a massa das mãos e obtenha uma massa homogênea e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em uma bacia e reserve.
Abra a massa, acrescente o recheio, feche as esfihas e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41480-esfiha-arabe.html>