

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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