

QUIBE AO MEU MODO

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 500 g de trigo deixando de molho por 2 horas
- 1 cebola média ralada
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher de (sopa) de sal
- 1 colher de (sobremesa) de açúcar
- 1/2 xícara de hortelã bem picada
- 1 xícara de azeitonas inteiras

MODO DE PREPARO

Esprema o trigo até que solte toda a água, coloque em uma vasilha e junte todos os ingredientes restantes menos a azeitona.

Pegue pequenas porções na palma da mão, faça bolinhas e achate-as, faça o furo no meio do quibe e coloque a azeitona, feche o furo e frite em óleo quente até que fiquem dourados.

Retire do óleo com o auxílio de uma espumadeira e coloque sobre papel absorvente, para retirar o excesso de óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42619-quibe-ao-meu-modo.html>