

# QUIBE AO MEU MODO

## INGREDIENTES

500 g de carme moida

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 auxilio de uma espumadeira e coloque sobre papel absorvente, para retirar o excesso de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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