

QUIBE DE HAMBÚRGUER DA FÁFA

INGREDIENTES

12 hambúrgues de frango
200 g de trigo de quibe
3 dentes de alho
2 cubos de caldo de frango
1 molho de hortelã
pimenta e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de quibe de molho em água quente, reserve (a água deve cobrir o trigo 2 dedos acima dele).

Dissolva o caldo de galinha em 3 colheres de água quente e reserve.

Quando o trigo estiver mole, esprema com as mãos até sair toda água.

Misture o hambúrguer com o alho amassado, o caldo de frango, hortelã, pimenta-do-reino e o cominho.

Misture bem e coloque o trigo de quibe.

Misture sem amassar muito.

Dê a forma que quiser ao seu quibe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43289-quibe-de-hamburguer-da-fafa.html>