

QUIBE ASSADO COM BANANA DA RE

INGREDIENTES

500 g de patinho moido 3 vezes
3 xícaras (chá) de trigo para quibe lavado em água corrente
hortelã picada a gosto
cebolinha picada a gosto
salsa picada a gosto
1 cebola média ralada
sal a gosto
1 banana nanica madura grande cortada em fatias
1 colher(chá) de zattar, tempero para comida árabe
1 colher (chá) de pimenta síria
azeitonas verdes para decorar
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a carne, o trigo, os temperos deixando a pimenta síria para o final, a cebola, hortelã, salsa, cebolinha, mexa bem, acrescente 3 colheres (sopa) de azeite e misture.

Para deixar úmido, coloque 3 pedras de gelo e misture devagar, retire o gelo em seguida.

Unte uma travessa com azeite, coloque o quibe, espalhando na forma, coloque as bananas fatiadas, as azeitonas verdes e polvilhe com a pimenta síria.

Leve ao forno médio coberto com papel alumínio até ele estiver assado, mas não deixe passar muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47364-quibe-assado-com-banana-da-re.html>