

QUIBE LIBANÊS

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída patinho, moída 3 vezes

algumas folhas de hortelã

1 cebola

1/2 kg de trigo para quibe

cominho uma colher de sopa

sal a gosto

2 colheres de sopa de azeite

Alguns cubos de gelo ou água gelada para amassar o quibe

MODO DE PREPARO

Colocar o trigo, a cebola, o sal, o cominho, hortelã, o azeite, no processador e bater até misturar tudo e ficarem bem picadinhas a cebola e o hortelã.

Colocar em um recipiente ou lado, processar a carne no processador até ficar quase pastosa, se não tiver processador peça para moer a carne 3 vezes.

Colocar a carne em uma bandeja e misturar o trigo e o gelo para dar um boa liga, o gelo serve para não tirar a temperatura da carne, ela fica com uma cor bonita, misture bem até ficar homogênea.

Sirva com azeite.

Se quiser deixar mais vermelha como na foto é só colocar um pouco de colorau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48123-quibe-libanes.html>