

QUIBE CRÚ – O VERDADEIRO PRATO ÁRABE

INGREDIENTES

700 g de patinho moído (deve ser bem limpo, sem gordura)

250 g de trigo de quibe

1 cebola grande

1 maço de hortelã

1/2 xícara de azeite extra virgem

1 colher de chá de pimenta síria

3/4 xícara de água bem gelada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro lave bem o trigo de quibe até a água sair clarinha. Depois deixe de molho de forma que fique pelo menos 2 dedos de água acima do trigo, porque ele cresce.

Pique bem a cebola e hortelã.

Escorra toda a água do kibe em um pano limpo.

Coloque a carne, o trigo sequinho, cebola e hortelã picados, sal, pimenta síria, azeite e por fim a água gelada e misture bem até que todos os ingredientes estejam homogêneos.

Coloque em uma travessa, regue com um pouco mais de azeite e coloque na geladeira.

Sirva depois de 1 hora com o pão sírio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48483-quibe-cru-o-verdadeiro-prato-arabe.html>