KAFTA TRADICIONAL

INGREDIENTES

500 g de carne moída

4 dentes de alho cortados em cubos pequenos

1/2 cebola grande cortada em cubos pequenos

1 colher (sobremesa) de gengibre moído

2 xícaras de salsinha fresca picada

1 colher (sobremesa) paprica doce

1 colher (sobremesa) de pimenta da jamaica

1 colher (sobremesa) de pimenta síria

sal e pimenta-do-reino a gosto

suco de um limão

MODO DE PREPARO

Incorpore todos os ingredientes em uma bacia com a carne

Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos

Abra em forma de cilindro e espete com um palito

Caso não tenha palito, modele em forma de bolinhas, kibe ou como achar melhor

Coloque em uma chapa aquecida ou churrasqueira

Vire a cada 3 minutos

Se for colocar nos espetinhos de bambu, coloque em bacia com água por 20 minutos para não grudar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8084-kafta-tradicional.html