

KIBE DE FESTA

INGREDIENTES

500 g de trigo para kibe

500 g de carne moída

700 ml de água

1 maço de hortelã

3 colheres (sopa) de óleo

100 ml de óleo

1 cebola

4 dentes de alho

2 tabletes de carne

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e o alho e doure

Depois em um recipiente despeje o trigo para kibe e a água logo depois de fervida

Em um liquidificador coloque a cebola, o restante do hortelã, a pimenta

Despeje a carne moída (crua) no recipiente com o trigo hidratado e o tempero batido no liquidificador, misture bem

Coloque em uma bancada ou mesa e souve a massa até dar a liga

Modele o salgado como sua preferência de tamanho e formato, a quantidade varia conforme o tamanho

Depois é só fritar ou congelar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1101-kibe-de-festa.html>