

# KIBE DA ALINE

## INGREDIENTES

1 pacote de farinha para kibe  
1 kg de carne moída  
1 ovo  
2 cebolas picadinhas  
6 dentes de alho picadinho  
hortelã a gosto  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto  
tempero a gosto  
500 ml de água quente

## MODO DE PREPARO

Primeiro hidrate a farinha com a água, por aproximadamente 3 horas ou até esfriar

Misture bem

Por último o ovo e o sal (o segredo é o ovo para dar liga a massa)

Eu costumo deixar um pouco no congelador por umas 2 horas

Pode fazer no forno ou airfryer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1159-kibe-da-aline.html>