

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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