

# QUIBE CRU COM TOQUE BRASILEIRO

## INGREDIENTES

1 kg de patinho moído duas vezes  
400 g de trigo de quibe  
1 cebola grande picadinha  
1 maço de hortelã picadinho  
3 colheres (sopa) de zhatar  
1 xícara (chá) de farofa Yoki com cebola  
1 xícara (chá) de azeite de oliva  
3 colheres (sopa) de pimenta síria  
800 ml de água filtrada morna  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave bem o trigo até que a água fique bem clarinha

Em seguida, deixe ele de molho na água filtrada por no mínimo duas horas em água morna

Escorra bem o trigo e junte a ele os demais ingredientes, deixando o sal por último

Misture tudo até que fique homogêneo, acerte o sal

Faça quibes grandes, sirva com azeite, limão e pão sírio

Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2604-quibe-cru-com-toque-brasileiro.html>