

# KIBE DE FORNO

## INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de trigo para quibe  
3 xícara (chá) água quente  
1 tomate sem semente  
1/2 cebola grande ou 1 pequena  
2 dentes de alho  
folhas de hortelã (aproximadamente 1/2 xícara)  
2 colheres (sopa) salsinha  
1/2 de colher (sopa) de sal  
pitada de canela  
pimenta-do-reino a gosto  
azeite a gosto (usei aproximadamente 50 ml)  
500 g de carne moída (usei patinho, mas pode ser qualquer carne)

## MODO DE PREPARO

Coloque o trigo de molho na água quente e deixe descansar por 30 minutos  
Pique miudinho ou use um processador para triturar todos os demais ingredientes (menos a carne)  
Misture esse tempero que foi processado com a carne moída  
Escorra bem o trigo  
Junte o trigo com a carne e o tempero e misture bem  
Unte um refratário com azeite espalhe o quibe e leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 35 minutos  
Rende 6 porções bem generosas ou 8 “de restaurante”

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5280-kibe-de-forno.html>