

KIBE ASSADO

INGREDIENTES

300 g de farinha para kibe

300 g de carne moída

2 tomates picados

2 cebolas raladas

3 dentes de alho picado

hortelã picada a gosto

sal e pimenta a gosto

4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Deixe a farinha de kibe de molho na água por 2 horas

Coloque em um refratário de vidro amassando bem

Deixe no forno por 45 minutos coberto com papel

Depois retire o papel e deixe por mais 7 minutos com o dourador ligado

Depois que ficar de molho por 2 horas retire a farinha de kibe espremendo se tiver com muita água

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7035-kibe-assado.html>