

KAFTA

INGREDIENTES

1 kg de acém moído
2 colheres (sopa) de azeite
cheiro-verde picado a gosto
hortelã picada a gosto
suco de 1 limão siciliano
5 colheres (sopa) de molho inglês
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
2 colheres (chá) de pimenta síria
4 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o acém moído,
Misture tudo muito bem
Pegue um pouco da massa e molde a kafta nos espetinhos
Leve ao freezer por 1 hora
Em seguida, apoie os palitinhos em uma forma e leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 40 minutos
Procurando mais receitas com carne

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7192-kafta.html>