

# 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>