

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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