

# KAFTA TRADICIONAL

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
4 dentes de alho cortados em cubos pequenos  
1/2 cebola grande cortada em cubos pequenos  
1 colher (sobremesa) de gengibre moído  
2 xícaras de salsa fresca picada  
1 colher (sobremesa) de paprica doce  
1 colher (sobremesa) de pimenta da jamaica  
1 colher (sobremesa) de pimenta síria  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
suco de um limão

## MODO DE PREPARO

Incorpore todos os ingredientes em uma bacia com a carne  
Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos  
Abra em forma de cilindro e espete com um palito  
Caso não tenha palito, modele em forma de bolinhas, kibe ou como achar melhor  
Coloque em uma chapa aquecida ou churrasqueira  
Vire a cada 3 minutos  
Se for colocar nos espetinhos de bambu, coloque em bacia com água por 20 minutos para não grudar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8084-kafta-tradicional.html>