

KIBÃO DA DONA INA

INGREDIENTES

500 g de trigo para kibe

1 kg de carne moída de sua preferência

4 cebolas grandes

4 dentes de alho

1 maço de hortelã (somente as folhas)

1 colher (sopa) de tempero alho e sal ou 1 colher (chá) de sal

azeitonas a gosto (opcional)

pimenta biquinho a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva 1 litro de água

Coloque todo o trigo em uma tigela bem grande (pelo menos 4 vezes maior que a quantidade de trigo)

Despeje a água sobre o trigo até que o cubra e passe 1 dedo

Deixe o trigo sugar a água por completo (para conferir, verifique se o fundo da tigela ainda tem água acumulada)

Use um processador de alimentos ou pique em pequenos pedaços todos os outros ingredientes, exceto o queijo

Junte

Misture muito bem e coloque em uma forma untada com azeite metade da massa

Acrescente o queijo em fatias

Coloque o restante da massa sobre o queijo

Fure toda a massa e regue com mais azeite

Asse em um forno preaquecido por cerca de 30 a 40 minutos a 220

Quanto mais assar, mais sequinho o kibe fica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9706-kibao-da-dona-ina.html>