

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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