

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>