

KIBE DE FORNO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de trigo para quibe
- 3 xícara (chá) água quente
- 1 tomate sem semente
- 1/2 cebola grande ou 1 pequena
- 2 dentes de alho
- folhas de hortelã (aproximadamente 1/2 xícara)
- 2 colheres (sopa) salsa
- 1/2 de colher (sopa) de sal
- pitada de canela
- pimenta-do-reino a gosto
- azeite a gosto (usei aproximadamente 50 ml)
- 500 g de carne moída (usei patinho, mas pode ser qualquer carne)

MODO DE PREPARO

- Coloque o trigo de molho na água quente e deixe descansar por 30 minutos
- Pique miudinho ou use um processador para triturar todos os demais ingredientes (menos a carne)
- Misture esse tempero que foi processado com a carne moída
- Escorra bem o trigo
- Junte o trigo com a carne e o tempero e misture bem
- Unte um refratário com azeite espalhe o quibe e leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 35 minutos
- Rende 6 porções bem generosas ou 8 “de restaurante”

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5976-kibe-de-forno.html>