

KIBE ASSADO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

300 g de trigo para quibe

1/2 cebola picada

4 dentes de alho amassado

1 molho de hortelã picado

2 sachês de tempero pronto

pimenta-do-reino, pimenta síria e sal a gosto

1 ovo

azeite para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho na água por 8 horas

Esprema o trigo, junte todos os ingredientes e misture

Unte o tabuleiro e acomode os quibes

Leve ao forno preaquecido por 50 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9246-kibe-assado.html>