

QUIBE CRU COM TOQUE BRASILEIRO

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído duas vezes
400 g de trigo de quibe
1 cebola grande picadinha
1 maço de hortelã picadinho
3 colheres (sopa) de zhatar
1 xícara (chá) de farofa Yoki com cebola
1 xícara (chá) de azeite de oliva
3 colheres (sopa) de pimenta síria
800 ml de água filtrada morna
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o trigo até que a água fique bem clarinha
Em seguida, deixe ele de molho na água filtrada por no mínimo duas horas em água morna
Escorra bem o trigo e junte a ele os demais ingredientes, deixando o sal por último
Misture tudo até que fique homogêneo, acerte o sal
Faça quibes grandes, sirva com azeite, limão e pão sírio
Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2604-quibe-cru-com-toque-brasileiro.html>