

KAFTA TRADICIONAL

INGREDIENTES

500 g de carne moída
4 dentes de alho cortados em cubos pequenos
1/2 cebola grande cortada em cubos pequenos
1 colher (sobremesa) de gengibre moído
2 xícaras de salsinha fresca picada
1 colher (sobremesa) paprica doce
1 colher (sobremesa) de pimenta da jamaica
1 colher (sobremesa) de pimenta síria
sal e pimenta-do-reino a gosto
suco de um limão

MODO DE PREPARO

Incorpore todos os ingredientes em uma bacia com a carne
Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos
Abra em forma de cilindro e espete com um palito
Caso não tenha palito, modele em forma de bolinhas, kibe ou como achar melhor
Coloque em uma chapa aquecida ou churrasqueira
Vire a cada 3 minutos
Se for colocar nos espetinhos de bambu, coloque em bacia com água por 20 minutos para não grudar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8084-kafta-tradicional.html>