



Quibe Cru

www.receitasdafia.com/receitas/quibe-cru

Se você é um admirador da culinária árabe, está na hora de aprender a fazer essa receita deliciosa de quibe cru.

Quibe Cru and or type unk

 120 min

 6 porções

Ingredientes

- 1/2 pacote de [trigo para quibe](#)
- 1/2 kg de [patinho moído](#) 2 vezes
- 2 litros de água
- 1 [cebola](#) picada
- 1/2 maço de hortelã picado
- Azeite
- Sal
- Pimenta Síria
- Limão

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, coloque o trigo para quibe de molho na água e o reserve por aproximadamente 2 horas ou até o trigo dobrar de tamanho.
2. Retire a água do trigo com a ajuda de um pano de prato até ficar bem sequinho.
3. Numa tigela, coloque a carne moída e misture com a farinha já seca.
4. Acrescente a cebola, hortelã, sal, pimenta síria, limão, azeite a gosto e um pouquinho de água gelada.
5. Misture tudo amassando com as mãos até obter uma massa bem homogênea.
6. Leve à geladeira por 30 minutos.
7. Sirva com mais cebola, limão e hortelã se preferir,.
8. Acompanhe com Pão Sírio ou Torrada.

www.receitasdafia.com