

## **KIBE ASSADO RECHEADO:**

Maria do Valentim.



- 500 grs. de carne moída.
- 250 grs. de trigo pra kibe,
- 1 cebola grande ralada,
- 3 dentes de alho picadinhos,
- 3 galinhos de hortelã picados,
- sal, orégano e cheiro verde a gosto,
- 1 colher (sopa) de molho inglês,
- 2 colheres (sopa) de margarina,
- 1 tomate sem pele picado,
- 200 grs. de mussarela para o recheio.

### **MODO DE PREPARO:**

- 1- Lave o trigo pra kibe e deixe de molho em água por Aproximadamente 2 horas.
- 2- Escorra bem, apertando pra que saia toda a água.
- 3- Em uma tigela grande coloque todos os ingredientes, exceto a margarina e o tomate.
- 4- Misture e amasse bem.
- 5- Acrescente a margarina e amasse mais, misturando bem
- 6- coloque o tomate e misture.
- 7- Coloque em uma assadeira a metade do kibe.
- 8- coloque a mussarela.
- 9- Por cima coloque a outra metade cobrindo bem.
- 10- Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré- aquecido
- 11- retire o papel e deixe mais 5 minutos no forno para dourar e pronto.