

TABULE
SALADA LIBANESA
AICHA ALI CHEHADE (D Rosa)



INGREDIENTES:

1/2 - copo americano de farinha de kibe.

8 - maço de salsinha.

1/2 - kilo de tomate (picados).

1/2 – kilo de pepino (sem casca e picado).

Alface, hortelã, azeite, limão, sal e pimenta do reino ou síria (opcional) a gosto.

modo de preparo:

Pegue a farinha de kibe, e lave como se estivesse lavando um arroz, mas não se esqueça de lavar somente uma vez, escorra a água e deixe a descansar por aproximadamente 1 hora (mais ou menos) até que a farinha fique macia. Após pegue uma tigela ou refratário e coloque a farinha de kibe já descansada, sobre ela acrescente a salsinha picada, os tomates e os pepinos, o sal, azeite, limão e a pimenta do reino e misture. A hortelã também é acrescentada picada ao prato.

A alface você pode utilizar de duas maneiras: ou picado bem fininho misturado, ou em folhas, no qual você colocara a salada para comer.

Na receita da Dn^a Rosa tanto a hortelã como a alface é opcional.

BOM APETITE!