



UAC em casa!
Vamos fazer as receitas da UAC?

MINI-KIBE ASSADO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 0,5 kg trigo para kibe
- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher de sobremesa de alho picado
- 1 limão (suco)
- 1 colher de sobremesa de hortelã picada
- 1 colher de chá de sal



MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho com água morna por $\frac{1}{2}$ hora. Escorra bem a água com auxílio de um pano. Misture a carne, o trigo e os temperos e esprema os limões na massa. Amasse bem até formar uma massa homogênea.

Unte as mãos com óleo e enrole os kibes no formato desejado. Unte também uma assadeira e distribua os kibes. Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto pré-aquecido por $\frac{1}{2}$ hora. Retire o papel alumínio e deixe no forno por mais $\frac{1}{2}$ hora. Desligue e sirva.

RENDIMENTO

60 unidades