

Kibe cru e homus



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos azer um jantrzinho árabe? Hoje tem receita de kibe cru e de homus.... Combinação perfeita com um pãozinho sírio.

HOMUS:

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de tarrine;
- 500 gramas de grão de bico cozido;
- suco de limão e sal a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar uma pasta. Eu coloquei um pouco de azeite de oliva pra ficar bem cremoso.



[clique para ampliar](#)

KIBE CRU:

- 500 gramas de patinho;
- 150 gramas de farinha de kibe;
- 1 cebola ralada;
- sal e pimenta;
- hortelã picadinha.

Modo de fazer: Coloque a farinha de molho em água em um recipiente por no mínimo 1 hora (até 2), peneire e misture com os outros ingredientes, até ficar bem homogêneo.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$