

# 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: \$\$

---

## Rosbife



clique para ampliar

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para

colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

#### Ingredientes:

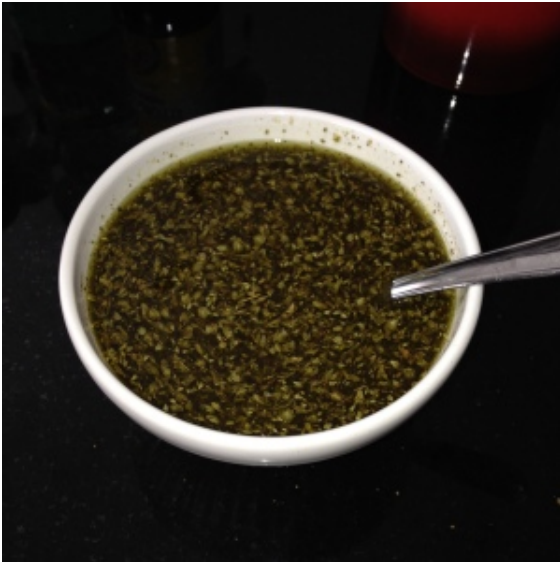
- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

#### Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



[clique para ampliar](#)

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



[clique para ampliar](#)

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

# Hambúrguer caseiro



Clique para ampliar

Vamos fazer um hambúrguer em casa daquele tipo *gourmet*? Dá um pouquinho de trabalho mas vale a pena.

Ingredientes:

- 2 cebolas roxas picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de aceto balsâmico;
- 4 ramos de tomilho;
- 500 gramas de patinho moído;
- 1/2 xic de farelo de pão fresco;
- 1 gema;
- 2 colheres (sopa) leite;
- 1 colher (sopa) shoyu;
- sal e pimenta do reino a gosto;

– óleo para fritar.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o azeite por 8 minutos em fogo baixo e em seguida coloque o açúcar e o aceto. Deixe em fogo alto por 2 minutos até a cebola ficar caramelizada e coloque o tomilho. Separe em 2 recipientes com a mesma quantidade.

Em um dos recipientes com a metade da cebola coloque a carne, o farelo de pão, o shoyu, sal e pimenta. Misture mas não aperte demais, para a carne ficar suculenta. Divida a carne em 4 porções (gosto de deixar mais alto pra ficar mais vermelho por dentro e bem assado por fora) e coloque na geladeira.

Coloque na frigideira com pouco óleo e frite por 4 a 5 minutos de cada lado. No último minuto coloque o queijo sobre o hamburguer para que ele derreta e grude na carne.

Acompanhamentos:

- Queijo: usei prato, gruyere, camembert e roquefort;
- Alface, tomate, pickles;
- Cebola caramelizada (o que sobrou no outro recipiente);
- Maionese, catchup e mostarda.



Clique para

ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$