

KIBE DE QUEIJO

Sugestão de Raquel (Loja Lúmen)

500 g de trigo para quibe
200 g de queijo minas curado
100 g de queijo parmesão
1 copo de iogurte desnatado
1 cebola picada
Salsa e cebolinha picada a gosto
Hortelã picada a gosto
Sal
Dois ovos
4 colheres de sopa de azeite.

Colocar o trigo de molho, por 24 horas. Após escorrer a água torcendo o trigo em um pano de algodão, misturar todos os ingredientes. Untar um tabuleiro ou forma refratária e levar ao forno.