

Durum Kebab



1h

Por Railane BSantos

Ingredientes (10 porções)

Massa

1 xícara de água morna

1 colher (café) de fermento

100 g manteiga vegetal

500 g farinha de trigo

1 colher (café) de sal

Molho

salsinha a gosto

60 g de pepino

1 fio de azeite

pimenta a gosto

250 ml iogurte natural

1 dente de alho

sal a gosto

suco de meio limão médio

Recheio

1 kg de carne (patinho) cortadas em tiras

cominho, açafrão pimenta, suco de meio limão, sal (temperos a gosto)

Salada

alface

cebola

tomate

molho barbecue a gosto

Modo de preparo



Modo de preparo : **1h**

1 **Massa:**

Em uma vasilha, misture a farinha, o sal e o fermento.

2 Em seguida, adicione a manteiga e mexa até virar uma farofa.

3 Adicione a água morna, sove a massa até que fique homogênea, faça uma bola e deixe descansar por 20 minutos (com a vasilha coberta por um pano - a vasilha tem que estar com farinha de trigo para não umedecer a massa).

4 Depois, faça bolinhas do tamanho que deseja o kebab e deixe descansar por mais 30 minutos.

5 Logo após, abra a massa com um rolo o mais fino que poder deixando um círculo.

6 Em uma frigideira quente coloque a massa por 30 segundos um lado e 30 segundos o outro lado esta pronta a massa só é rechear

7 **Molho:**

Coloque todos os ingredientes do molho em um processador/liquidificador aguarde 3 minutos e retire.

8 **Recheio:**

Tempere a carne a gosto, e em uma frigideira frite.

9 Salada:

Corte o alface, o tomate em rodela e a cebola em rodela.

10 Recheando o kebab:

Com a massa ainda morna, coloque o barbecue, a carne e a salada.

11 Molho:

Enrole a massa do kebab junto com o recheio como se fosse uma panqueca e sirva.

12 Bom apetite, espero que gostem!**Informações adicionais**

Para incrementar essa receita, você pode utilizar temperos diversos, como o **tomilho!**

Veja também:

Deliciosas receitas com **carneiro**

Aprenda a fazer **rocambolo de carne moída** recheado com queijo e presunto!

Veja como fazer o **cuscuz marroquino**

