



Comidas Libanesas

Por Gshow — Rio de Janeiro

 [Salvar Receita](#)



Foto: Isabella Pinheiro/Gshow



Vídeo Show

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Quer viajar sem precisar sair do Brasil? O **Tá na Mesa, Pessoal!** mostrou como preparar **Comidas Libanesas** no **Vídeo Show** desta quarta-feira, 12/12. O ator **Juliano Laham**, que esteve no ar como **Luccino**, em **Orgulho e Paixão**, ensinou algumas **receitas** libanesas saborosas para **Felipe Titto**. Teve **Esfiha, Kafta, Tabule, Arroz e Suco de Coalhada**. Aprenda o passo a passo de cada uma delas!



Juliano Laham ensina Felipe Titto a preparar comidas libanesas no 'Tá na Mesa, Pessoal!' — Foto: Isabella Pinheiro/Gshow

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Ingredientes

Esfiha Aberta

- ½ quilo de carne acém (moída 3 vezes)
- 1 saco de massa pronta de pizza de frigideira

Modo de Preparo

Esfiha Aberta

- 1 Misture (amassando bem) 1/2 quilo de carne moída com cebola, tomate picado e temperos árabes.
- 2 Deixe repousar um pouco.
- 3 Coloque na massa pronta.
- 4 Leve à frigideira.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Ingredientes

Suco de Coalhada

- 6 copinhos de coalhada fresca natural
- gelo
- 1 jarra de água gelada

Modo de Preparo

Suco de Coalhada

- 1 Bata no liquidificador 1 copo de coalhada natural e um pouco de água gelada.
- 2 Sirva em um copo com gelo e uma pitada de sal.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Ingredientes

Arroz

- ½ quilo de arroz branco
- 1 pacote de macarrão cabelinho de anjo

Modo de Preparo

Arroz

- 1 Refogue a cebola, junte o arroz primeiro e o macarrão cabelinho de anjo depois.
- 2 Frite/refogue tudo junto.
- 3 Coloque água quente e deixe o arroz cozinhar.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Ingredientes

Kafta

- 1 ½ quilo de carne de acém (moída 3 vezes)
- 1 pacote de molho de tomate
- 2 quilos de tomate
- 800 gramas de batata lisa

Modo de Preparo

Kafta

- 1 Tempere a carne.
- 2 Faça bolinhas como se as kaftas fossem mini hambúrgueres.
- 3 Monte em uma assadeira – rodelas de tomate, rodelas de batata, cebola e as kaftas.
- 4 Jogue o molho e temperos árabes.
- 5 Asse no forno.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE

Ingredientes

Tabule

- ½ quilo de trigo
- 6 maços de salsa bem cheios
- 1 maço de hortelã
- ½ quilo de cebola roxa
- 800 gramas de limão
- Tomate

Modo de Preparo

Tabule

- 1 Lave e seque bem o trigo.
- 2 Pique a salsa e o tomate bem pequenos.
- 3 Misture a salsa e o tomate com limão, azeite, um pouco de óleo e sal.
- 4 Misture o trigo.

CONTINUA DEPOIS DA PUBLICIDADE



Juliano Laham e Felipe Titto se divertem na cozinha do quadro do 'Vídeo Show' — Foto: Isabella Pinheiro/Gshow

Saiba Mais

Veja todas as receitas que Felipe Titto faz com os convidados do 'Vídeo Show'!

JULIANO LAHAM

PÃES E SALGADOS

VÍDEO SHOW

VÍDEO SHOW | 05/01/2015

[Ver avaliações & reviews](#)

Mais Receitas



FÁCIL DE FAZER

Lasanha de pão de forma

Em Lasanhas

PARA SERVIR COMO ACOMPANHAMENTO OU SALADAS



Aprenda como fazer quinoa

Em Acompanhamentos



NUTRICIONISTA DIZ QUE NÃO É RECOMENDÁVEL

Pode guardar panela com comida na geladeira? Confira dica!

Em Dicas e Técnicas



ENTENDA

Vinho reservado e reserva: conheça as diferenças

Em Que Vinho foi Esse?

Navegue por categoria



Tempero de Família



Na air fryer



Receitas saudáveis



Correndo com o Hora 1



Saladas de todos os tipos



Receitas do BBB23



Lanches rápidos e fáceis



Peixes e frutos do mar



Para acompanhar



Web Stories

Deixe suas
sobremesas mais
deliciosas e
coloridas com
M&M'S

12 vídeos

Confira 12 receitas de bolos sem glúten

Confira 10 receitas de bolos que não levam farinha de trigo e são tão deliciosas quanto as versões tradicionais!

Há 2 horas — Em Receitas

Ricardo faz panqueca para Cauã Raymond no BBB 23: veja 5 versões do prato

Veja como preparar panqueca, como o Ricardo preparou para Cauã Raymond no BBB 23: veja versões com banana, whey protein e até mesmo sem farinha de trigo!

Em Edição 2023

Mingau de aveia

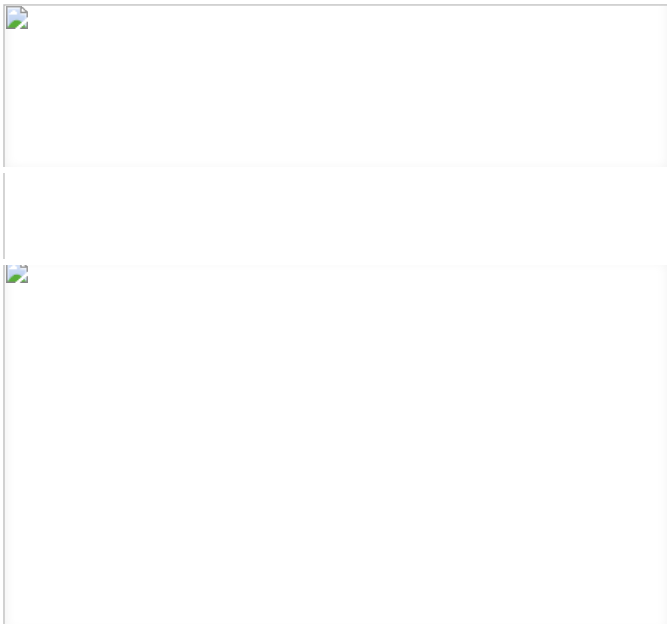
O mingau de aveia é uma receita fácil, que leva poucos ingredientes e fica pronta em apenas 15 minutos; confira como fazer

Em Mais Você

Arroz-doce de café, avelã e cogumelo

O arroz-doce de café, avelã e cogumelo traz uma versão mais incrementada da tradicional sobremesa de Festa Junina; confira o passo a passo

Em Que seja doce



Berinjela faz bem ao coração? Entenda comentário de Domitila Barros no BBB 23

Nutricionista explica se berinjela faz bem ao coração: confira também as melhores formas de consumir o legume e dicas para ter uma alimentação saudável.

Em Edição 2023



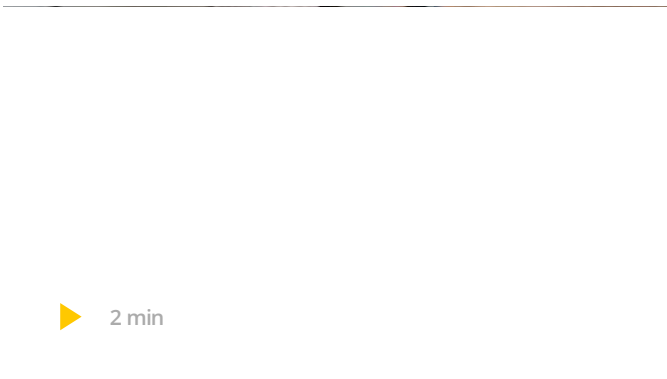
ESPECIAL PUBLICITÁRIO



Pesto de manjeriço é só o mais famoso: Conheça outras versões

Molho típico da Itália pode ser feito também com pimentões e tomate seco

Em Especial publicitário - Paganini Gastronomia



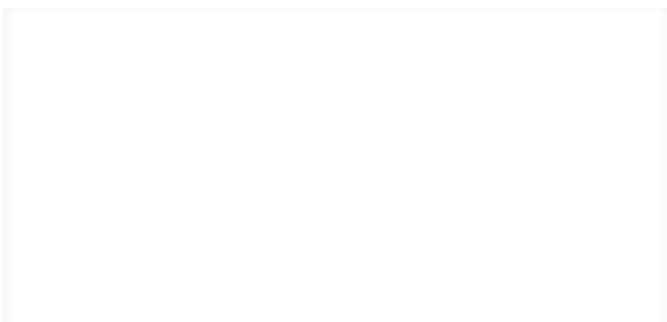
ESPECIAL PUBLICITÁRIO



Polenta cremosa com ragu de linguiça

Semana de feriado, dia de reunir a família e cozinhar! Confira nossa sugestão.

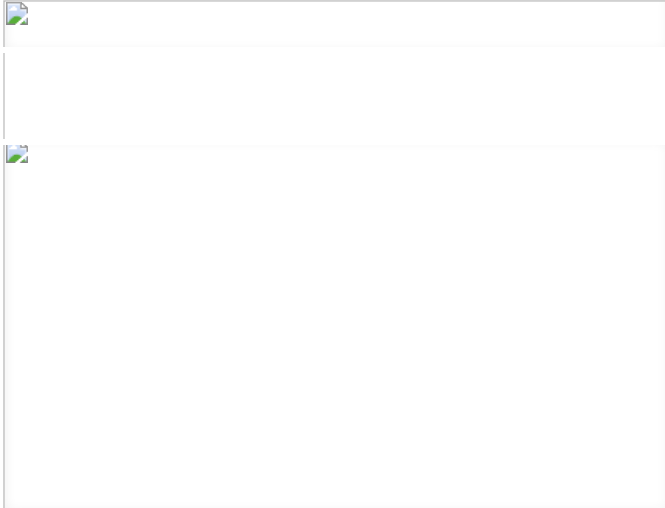
Em Especial publicitário - Paganini Gastronomia



Descubra qual quantidade de sal deve ser consumida por dia

O excesso de sal é uma das principais causas da hipertensão, chamada de pressão alta; saiba qual a quantidade de sal recomendada pela OMS

Em Alimentação e Saúde



Xarope para imunidade e gripe

Receita de xarope para imunidade e gripe leva ingredientes simples como mel, gengibre, alho, hortelã, suco de limão e a casca da fruta; confira como fazer

Em Alimentação e Saúde



Croquembuche de carolinas de chocolate com whisky e crocante de amêndoas

Receita vencedora do episódio Kabum do Que Seja Doce, croquembuche de carolinas de chocolate é inspirado em uma sobremesa comum na França; aprenda como fazer

Em Que seja doce

[VEJA MAIS](#)