

## Tempero Sírio

por Receitas e Mais

---

Tempero Sírio ou Pimenta Síria é uma mistura de temperos de cor escura composta por pimenta-do-reino, pimenta-da-jamaica, canela, cravo e noz-moscada moídos juntos. Também é conhecido pelos nomes ba-har ou bahar.

Este tempero é muito usado em receitas de quibes, kaftas e em vários pratos de carne e vegetais sírio-libaneses e do oriente médio mas também combina muito bem com frango, queijo, arroz e cogumelos.

Uma das misturas para o Tempero sírio pode ser na proporção abaixo podendo ainda ter diversas variações de combinações e ingredientes:.

- 2 colheres (sopa) de pimenta da jamaica;
- 1 colher (chá) de cravos da Índia;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino preta;
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada ralada;

## Tempero Sírio

por Receitas e Mais

---

- 1 colher (chá) de canela em pó;