

Raita Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~65 kcal

Açılış 11/10

Raita sos yoğurt, salatalık ve nane ile baharatlı Hint yemeklerini serinleten hafif bir eşlikçidir.

Malzemeler

- 300 gr Yoğurt
- 1 adet Salatalık
- 8 yaprak Nane
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Salatalığı rendeleyip suyunu sıkın.
2. Yoğurt, salatalık suyu ve kimyonu karıştırın.
3. Sosu 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Fazla koyu kalırsa birkaç damla su ekleyip yeniden çırpın.
5. Küçük kaseye alıp servis ettiğinizde servis edin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş salatalık suyunu sıkıksulu salatalık yoğurdu inceltir.

SERVİS ÖNERİSİ

Biryani, köri veya samosa yanlarında küçük servis edin.

Alerjenler

Süt