



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAİTA (PAKİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. yoğurt
1 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tatlı kaşığı karabiber
tuz

Yoğurdu derin bir kaptaki çatalla iyice çırpın. İçine tüm baharatları ilave edin. Üzerini toz kırmızı biber ile süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

Raita, Biryani ve diğer yemeklerin yanında çok hoş bir serinleticidir. Altkıta'da kuzeyden güneye doğudan batıya hemen her yemeğin yanında mutlaka Raita yenir. Yoğurda çeşitli baharatlar veya salatalık ilave ederek değişik Raita'lar yapılır.

Dilerseniz siz de Raitanıza salatalık rendesi ilave edebilirsiniz.
