



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROTİ CANAİ (MALEZYA)

<https://www.milliyet.com.tr>

Yağlı bazlama şeklinde tanımlanabilen roti canai, yağlı hamurun yoğrulup sacda kızartılması ve üstüne yumurta kırılmasıyla pişiriliyor.

Malezyalıların genellikle kahvaltıda yemeyi tercih ettiği geleneksel bazlama, tercihe göre arasına et, soğan ve birtakım sebzeler konularak da hazırlanabiliyor.

Beraberinde küçük kaplarda servis edilen köri soslarıyla yeniyor.

Not: Türkçede "yoğrulmuş ekmek" anlamına gelen "roti canai" 20. yüzyılda göç eden Hint Müslümanların Malezya mutfağına kattığı lezzetlerden, ülke genelinde birçok restoranda pişiriliyor. Genellikle Malezyalıların kahvaltıda yediği roti canai, aynı zamanda Güneydoğu Asya ülkelerinden Endonezya, Singapur ve Tayland'da da yapılan geleneksel lezzet ama en çok Malezya'da tüketiliyor.

