

# 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.

### PÜF NOKTASI

Rendelenmiş salatalık suyunu sıkılarak salatalık yoğurdu inceltir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Biryani, köri veya samosa yanında küçük servis edin.

## Alerjenler

Süt