

רכיבים:

3 גביעי יוגורט, או 3 כוסות לסי או 2 כוסות קרד

1 כוס מלפפונים קלופים וקצוצים דק או מגוררים גס

1 בצל קטן קצוץ

¼ כפית מלח

¼ כפית כמון טחון

¼ כפית אבקת צ'ילי או 1/2 כפית פפריקה חריפה

¼ חבילת עלי כוסברה

מלפפון חמוץ במלח

אופן ההכנה:

1. מפזרים את המלח על המלפפונים והבצל.

2. משהים בצד כרבע שעה. שופכים את עודף הנוזלים.

3. מערבבים את המרכיבים, מוסיפים מלפפון חמוץ קטן מגורד (בלי הנוזלים).

4. לפני ההגשה מפזרים על הראיטה עלי כוסברה קצוצים, פפריקה וכמון טחון. אפשר להוסיף קימל, נענע, פלפל חריף קצוץ דק, עגבנייה קטנה קצוצה דק, כף מיץ לימון, קוביות חצילים מטוגנות ועוד.