



רכיבים:

2 גביעי יוגורט, או 2 כוסות לטי או 1½ כוסות קרד

4 בצלים בינוניים, חצויים ופרוסים דק (לבנים או אדומים)

1 עגבנייה בשלה קצוצה או מרוסקת

1 פלפל חריף קצוץ דק

1 כפית סוכר

2 כפות מיץ לימון (טרי)

$\frac{1}{2}$ כפית שום קצוץ

$\frac{1}{2}$ כפית ג'ינג'ר קצוץ

$\frac{1}{4}$ כפית אבקת צ'ילי או $\frac{1}{2}$ כפית פפריקה חריפה

$\frac{1}{4}$ כפית מלח

$\frac{1}{4}$ כפית כמון טחון

$\frac{1}{4}$ כפית כוסברה טחונה

¼ חבילת עלי כוסברה

4 כפות כוסברה, קצוצה

אופן ההכנה:

1. מניחים את הבצל במסננת, מפזרים עליו סוכר.

2. מניחים את הבצל בצד במשך שעה.

3. מוציאים את הבצל מהמסננת ומעבירים לקערה (יש לסחוט את הבצל).

4. מוסיפים את כל שאר המרכיבים חוץ מעלי הכוזברה, פפריקה וכמון טחון.

5. לפני ההגשה מפזרים על הראיטה עלי כוזברה קצוצים, פפריקה וכמון טחון. אפשר להוסיף קימל, נענע, ועוד.