

Lassi

Lassi on perinteinen intialainen jogurttijuoma, joko makea tai suolainen. Lassi [Wikipediassa](#).

- 0,3 l paksua maustamatonta jogurttia (kreikkalainen, turkkilainen, bulgarialainen tms.)
- puoli purkkia (200 g) persikoita, päärynöitä tai mangoja tms. omassa liemessä
- 0,5-1 dl kivennäisvettä
- 1 rkl sitruunamehua
- 0,5 tl vanilliinisokeria
- 1 tl ruokosokeria tai ruokosokerisirappia

Mittaa kaikki aineet tehosekoittimeen ja käytä konetta kunnes lassi on tasainen.

Lassia voi tehdä lähes mistä hedelmistä tahansa, sekä purkitetuista, että tuoreista. Esimerkiksi banaani on hyvä vaihtoehto.

Lassi kannattaa tarjota mahdollisimman kylmänä. Tekovaiheessa voi lisätä jääpaloja tai valmistamisen jälkeen lassia voi säilyttää jääkaapissa pari tuntia ennen tarjoilua. Lassi on syytä valmistaa jääkaappikylmistä aineista.