MAYONEZ



2 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Oda ısısında bulunan yumurtaların sarıları beyazlarından ayrılır. İçinde kesinlikle beyazının kalmamaması gerekir.
Çukur karıştırma kabına yumurta sarıları, tuz ve limon suyu konur.
Mikserin düşük ayarıyla çırpmaya başlanır. Sıvıyağ damlatılır. Yağı yedirmeden kesinlikle yeni yağ eklenmez.
Yağı çekince bir kaç damla daha damlatılır. Bu işlem en az 1 su bardağı sıvıyağı yedirene kadar devam edilir.
Karışım tamamen beyazlaşınca ve üzerinde yağ tabakası oluşmamışsa mayonez oldu demektir.
Bir kavanoza doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır ve buzdolabına konur.
Izgara et yemeklerinde ve salata yapımında kullanılır.

Not: Mayonezin tutmadığı üzerine çıkan yağdan belli olur. Bu nedenle karıştırma sırasında fazla yağ konmamalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1579 | Adı: Mayonez | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:41