



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 kalmamamsı 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.