



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ MAYONEZ

Bu mayonez: soğuk etlerde en üstünüdür.

1 su bardağı berrak et suyu
2 yaprak hazır jelatin
2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve kaşığı un
1/2 orta büyüklükte limon
Tuz
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
Karabiber
Hardal

1 Bir bardak et suyuna soğuk suda 15 dakika yatırılarak suyu sıkılmış 2 yaprak jelatin katılarak et suyunu 1 taşım kaynatmalı, sonra bu jelatinli et suyunu buzdolabında soğumaya bırakmalı.

2 Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle harmanlamalıdır.

3 Sonra bu yumurta sarılarına; 15 - 17 derece sıcakta olan 1 bardak rafine zeytinyağını ilk önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, fakat her kaşıkta bir küçük tahta kaşığı, daima aynı yöne doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. (Yumurtalara yağ ilâve ettikten sonra yumurtalar yağı çekmeden, yani yağ yumurtalarla erimeden yağ katmamalıdır.)

4 Yağ verildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limonun suyunu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmelidir.

5 Soğumuş jelatini buzdolabından alarak mayoneze katmalı ve iyice karıştırmalıdır.