



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MAYONEZ

2 yumurta
2 tatlı kaşığı un ve nişasta
1 çay bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı hardal
2 adet limon

Bir tencereye unu ve suyu koyup iyice ezdirin. Tencereyi ateşe koyup kaynatarak katıca bir hamur yapınız. Soğuyunca tuzu hardalı, 2 yumurta sarısı koyup karıştırın. Azar azar yağ ilave edip mikserle karıştırmaya devam edin. Kesilme alameti görünürse 1 çorba kaşığı kaynar suyu azar azar ilave edin. Çırparken limon suyunu da ilave edin.