



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ

3/4 su bardağı zeytinyağı
2 yumurtanın sarısı
yarım limonun suyu
1 tutam tuz

2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve yarım limonun suyu büyük porselen bir kâseye konur, telle veya tahta kaşıkla birkaç defa çırpılarak birbirine yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan bir tepsiye oturtulur (sıcak su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda kalacak miktarda olmalıdır). Tepsinin oturtulduğu ateş iyice kısılır. Çırpıma ara vermeden yumurta sarılarında çok hafif bir koyulaşma oluncaya kadar, yani aşağı yukarı 2 dakika pişirilir. Yumurtanın rengi değişmeye başlayınca kâse hemen tepside çıkarılır ve içinde soğuk su bulunan bir başka tepsiye oturtulur. Ve zaman kaybetmeden, önce damla damla, sonra sicim gibi akıtılan zeytinyağı, çırpılmakta olan limon suyu ve yumurta karışımına yedirilir. Zeytinyağının tamamı yedirilince mayonez servise hazır duruma gelmiş olur.