



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ

2 adet yumurta sarısı
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
1/2 orta büyüklükte limon
1 miktar tuz

Derince bir porselen kâseye 2 adet yumurta sarısı, bir miktar tuz ile orta büyüklükte 1/2 adet limon suyu koyduktan sonra elle bir kaç defa çalkamak suretile bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da bu kâseyi içinde kaynar bir halde su bulunan bir kenarlı tepsi veya kabin içine oturarak yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk hasil oluncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika telle hızlıca ve durmadan karıştırarak pişirmeli (şekil 4) ve kâseyi derhal sıcak sudan çıkarmalıdır. (Kâse kaynar suya oturtulduğunda harareti ya iyice kısmalı ve yahut ta söndürmelidir ve kâsenin sıcak sudan çıkarıldıktan sonra içinde soğuk su olan diğer bir kaba oturtulması şayanı tavsiyedir.)

Kâseyi sıcak sudan çıkarır çıkarmaz hiç vakit kaybetmeden buna azar azar olmak üzere katiyen donmuş bir halde olmayan 160 gram (3/4 bardak) rafine zeytin veya susam yağı ilâve etmeli ve her katış-tan sonra da telle iyice çalkalamak suretile bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. (Donmuş bir halde katılan yağlar mayonezin bozulmasına sebebiyet verir).