



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ

Malzeme:

- 2 taze yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 limon
- 1 kahve kaşığı toz hardal
- 1 çorba kaşığı kaynar su

Yapılışı:

Mikser kabına 2 yumurta sarısını, tuz ve hardalı koyunuz. Mikserde çırpmaya başlayınız. Aralıklı olarak, yağ damla damla ilave edip, mikseri bir yöne doğru tutunuz. Koyulaşmaya, beyazlaşmaya başlayınca yağ dökmeyi fazlalaştırınız. Arada kesilme görülürse kaynar sudan 1-2 damla damlatınız. Çok katılaşmaya başlarsa kaynar suyu koyup karıştırınız. 1 su bardağı yağ ilave ettikten sonra 1 limon suyunu katınız.

Not: Eğer mayonez bozulursa bozulan mayonezi atmayınız. Tekrar bir kaseye 1 yumurta sarısı, tuz, hardal koyup daha dikkatli ve süratli karıştırarak damla damla yağ ilave ediniz.

Tutmaya başladığı anda bozulan mayonezi azar azar ilave ederek karıştırmaya başlayınız. Bu bozuk mayonezi yedirdikten sonra diğer kalan yağ yediriniz. Bozulan mayonez kesik görünüşlüdür. Yağ ve yumurta ayrılmış durumdadır ve sıvıdır. İyi hazırlanmış bir mayonez un çorbası kıvamındadır.