



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİOLİ

<https://www.haberturk.com>

3-4 diş ezilmiş sarımsak
2 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon suyu: Taze sıkılmış
1 tatlı kaşığı Dijon hardalı (isteğe bağlı)
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Sarımsakları ezerek püre haline getirin. Eğer daha pürüzsüz bir sos isterseniz, sarımsakları tuzla birlikte ezebilirsiniz.

Bir kasede yumurta sarılarını limon suyu ve hardalla çirpin. Karışımın rengi biraz açılana kadar çırpmaya devam edin.

Zeytinyağını çok yavaş bir şekilde, ince bir ip gibi akıtarak karışıma ekleyin. Bu aşamada sabırlı olun ve sürekli çırpmaya devam edin. Yağı yavaşça eklemek, emülsiyonun kesilmemesi için önemlidir.

Sarımsak püresini karışıma ekleyin ve iyice karışana kadar çirpin.

Son olarak tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Not: Aioli sos, genellikle deniz ürünleri, sebzeler veya kızartmalarla birlikte servis edilir. Servis etmeden önce buzdolabında bir süre dinlendirirseniz, lezzetlerin daha iyi birleşmesini sağlayabilirsiniz. Aioli, özellikle Akdeniz mutfağında popüler olan bir sostur. Geleneksel olarak sarımsak ve zeytinyağı kullanılarak yapılan bu sos, genellikle limon suyu veya sirke ile tatlandırılır ve kıvamını yumurta sarısı ile kazanır. Aioli, deniz ürünleri, sebzeler ve et yemeklerinin yanında sıklıkla servis edilir.

