



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMBASADOR SOS

2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı hardal
1/2 adet küçükçe limon suyu
1 büyükçe domates veya 3/4 kahve fincanı natürel domates salçası
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
Braz tuz
2 adet yeşil biber.

- 1) Derince bir porselen kâseye 2 adet yumurta sarısı, bir miktar tuz ile küçükçe 1/2 adet limon suyu koyduktan sonra telle bir kaç defa çalkamak suretile bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da bu kâseyi içinde kaynar bir halde su bulunan bir kenarlı tepsi veya kabın içine oturarak, yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk hasil oluncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika telle hızlıca ve durmadan karıştırarak pişir -meli (şekii 4) ve kâseyi derhal sıcak sudan çıkarmalıdır. (Kâse kaynar suya oturtulduğunda harareti ya iyice kısmalı veyahut da söndürmelidir ve kâsenin sıcak sudan çıkarıldıktan sonra içinde soğuk su olan bir kaba oturtulması şayanı tavsiyedir).
- 2) Kâseyi sıcak sudan çıkarır çıkarmaz hiç vakit kaydetmeden buna azar azar olmak üzere katiyen donmuş bir halde olmyan 165 gram (3/4 bardak) rafine zeytin veya susam yağı ilâve etmeli ve her katıştan sonra da telle iyice çalkalamak suretile bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. (Donmuş bir halde katılan yağlar mayonezin bozulmasına sebebiyet verir).
- 3) Sonra elde edilen bu mayoneze 1 tatlı kaşığı hardal, kıyılırcasına ince kesilmiş 2 yeşil biber ile kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış ve eriyip de salça haline gelinceye kadar karıştırılarak pişirilmiş, sonra da iyice soğutulmuş 1 büyükçe domates veya 3/4 kahve fincanı natürel domates salçası katmalı ve iyice karıştırdıktan sonra kullanılmalıdır.