



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY MAYONEZ

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

Derince bir kâseye, 2 adet yumurta sarısı, bir miktar tuz ile orta büyüklükte yarım âdet limon suyu koyduktan sonra küçük tahta kaşıkla bir kaç defa karıştırmak suretile bunları birbirleriyle halletmelidir. Sonra bu limonlu yumurta sarılarına, donmuş veya çok soğuk bir halde olmamak şartı ile 1 bardak zeytinyağını, önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, her katışta da küçük tahta kaşıkla daima çevirerek karıştırmak suretile böylece bütün yağı yumurtalara yedirmeli ve reçetelerde tarif edildiği veçhile kullanılmalıdır.

Not: Yumurtalara yağ damlattıktan sonra, yumurtalar yağı yemeden, yani yağ yumurtalarla hallolmadan tekrar yağ katmamalıdır. Yağ yemeyen veya yağ kusan mayonez bozulmuş demektir.

[ML® Mayonez için tıklayın](#)

---