



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY MAYONEZ

2 yumurta  
2 tatlı kaşığı un ve nişasta  
1 çay bardağı su  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı hardal  
2 adet limon

Bir tencereye unu ve suyu koyup iyice ezdirin. Tencereyi ateşe koyup kaynatarak katıca bir hamur yapınız. Soğuyunca tuzu hardalı, 2 yumurta sarısı koyup karıştırın. Azar azar yağ ilave edip mikserle karıştırmaya devam edin. Kesilme alameti görünürse 1 çorba kaşığı kaynar suyu azar azar ilave edin. Çırparken limon suyunu da ilave edin.