



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MAYONEZ

2 adet taze yumurta sarısı
220 gram rafine zeytinyağı (1 bardak)
1/2 orta büyüklükte limon
Tuz

Derince bir poreslen kâse ya da kuşaneye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ve orta büyüklükte yarım limonun suyunu koyduktan sonra, telle birkaç kez çalkalayarak bunları birbirlerine harmanlamalı, sonra kuşaneyi içinde kaynar bir halde su bulunan kenarlı bir tepsi ya da kabın içine oturatarak, yumurta sarılarında belli belirsiz bir koyuluk oluşuncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika telle hızlıca durmadan çırparak pişirmeli ve kuşaneyi hemen sıcak sudan çıkarmalıdır (Kâse ya da kuşane kaynar suya oturtulduğunda ateşi ya iyice kısmalı veya söndürmelidir. Mayonez kâse yapıldığında, bunu sıcak sudan çıkardıktan sonra içinde soğuk su olan diğer bir kaba oturtulmalıdır.)

Not: Bu mayonez, salata, yumurta, balık, et, tavuk ve sebzelerde kullanılır.
