



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MAYONEZ

1/2 litre (2 su bardağı) ayçiçek yağı

2 yumurtanın sarısı

3 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

1 tatlı kaşığı sert hardal

Yeterince tuz

yeni çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

Önceden buzdolabından çıkartıp oda hararetine gelmesini sağladığınız yumurtaların sarısını büyükçe bir kaba koyun. Bir kahve kaşığı hardal, bir tutam tuz, bir tutam karabiber, bir tatlı kaşığı sirke ilave edin. Tel çırpıcıyla süratle çırpma başlatsın. Çırparken azar azar ayçiçek yağın sicim gibi devamlı dökün. Çırpma yönünü sakın değıştirmeyin ve ara vermeyin. Çiçekya-ğı bitene kadar bu işleme devam edin. Yaptığınız mayonez bu süre içinde katılaşı-cak ve tel çırpıcıya yapışacaktır. İşte bu kıvam mayonezin tuttuğunun işaretidir. Geri kalan 2 tatlı kaşığı sirkeyi ilave edip biraz sulandırın. Mayoneziniz hazırdır.

NOT:

1) Tel çırpıcıyla mayonezi tutturmak güçtür. Eğer tutmazsa temiz bir kaba 1 çorba kaşığı buz gibi soğuk su koyun. Üzerine tutmamış mayonezinizi ilave edin. Mayoneziniz bu sefer tutacaktır. Tabii elektrikli çırpıcı (mikser) kullanırsanız tutturmak daha kolay olur.

2) Mayonezin bir başka kolay usulü de 1 kaşık unu veya nişastayı, az su ile bulamaç yapıp, ateşte bir taşım kaynattıktan sonra soğutarak, buna yumurtayı, hardalı yağı ilave etmektir.