



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

160 gr yumurta
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı hardal (tercihe göre)
1/2 çay kaşığı toz şeker
Pinch cayenne biberi
1/2 yemek kaşığı limon suyu
3/4 bardak bitkisel yağ

İlk 6 malzemeyi orta büyüklükteki karıştırma kabına alınız.

Wizz Sticki malzemelerin içine yerleştirin ve pütürlü olana dek blenderden geçirin.

Wizz Stick karıştırmaya devam ederken, yağı yavaşça yumurta karışımının içerisine serpiştirin; koyulaşana ve pütürlü olana kadar karıştırın.

Mayonez için lezzet verici değişiklikler;

2 yemek kaşığı taze hazırlanmış pesto
2 yemek kaşığı güneşte kurutulmuş domates, ince dilimlenmiş
1 yemek kaşığı taze kıyılmış chives salçası
1 yemek kaşığı Tandoori salçası
1 yemek kaşığı mango chutney sosu
1/2 bardak mısır çeşnişi

Mayonez koyulaştığında ve pürüzsüz kıvama geldiğinde seçtiğiniz değişik malzemeleri karıştırın.