



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZ (FRANSA)

Malzeme:(4 kişilik);

1 yumurtanın sarısı,

tuz,

karabiber,

1 çay kaşığı hardal,

1/4 litre (1 su bardağı) zeytinyağı,

1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu.

Orta boy temiz ve kuru bir kaseye yumurta sarısı, tuz, biber ve hardalı koyup bir yumurta teliyle çırpın. Sürekli çırpıma devam ederek zeytinyağı önce damla damla, sos tutmaya başlayınca da ince ip gibi akıtarak sosa yedirin.

Sos iyice tutup, katılaşıncaya sirke veya limon suyunu katıp bir kaç kez daha karıştırın.

Mayonez sosunuz kullanılmaya hazırdır.

Şefin, tavsiyesi: Mayonezin tutması için en önemli kural bütün malzemenin oda sıcaklığında olmasıdır.

Mutfağınızın sıcak veya soğuk olması farketmez, yeterki malzeme yukarıda belirtildiği gibi oda sıcaklığında olsun.

Yine de, yukarıdaki tarifte olduğu gibi, küçük miktarlarda hazırlanan mayonezi tutturmak çok kolay değildir. Bu nedenle eğer 3-4 gün içinde tekrar kullanacaksanız, mayonezi daha fazla miktarda hazırlayın. Mayonezin buzdolabında 3-4 gün rengi kararmadan saklanabilmesi için sirke veya limon suyunu ilave edip karıştırdıktan sonra 1 çorba kaşığı da oda sıcaklığında su katıp tekrar karıştırın.

Kurallara uyup özen göstermenize rağmen mayonez tutmayacak olursa "kesilmiş" mayonezi atmayıp bir kenara koyun. Bir başka temiz ve kuru kapta baştaki işlemleri tekrarlayın. Mayonez tutmaya başlayınca zeytinyağı yerine çırpıma devam ederek kesilmiş mayonezi ilave edin. Mayonezinizin yumurtası belki biraz fazla olacaktır ancak esasta bir yumurta sosu olan mayonezin ("mayeu" eski Fransızcada yumurta sarısı demektir) biraz fazla yumurtalı olmasında hiç bir mahzur yoktur.