



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ HAKKINDA

Soğuk mutfağın temel sosudur. Günümüzde sanayi tipi kiloluk ambalajlarda ticari mutfaklar için satılmaktadır. Yapımı zaman aldığı, riskli olduğu ve çiğ yumurta kullanıldığı için hazır mayonezler tercih edilmektedir. Fakat her aşçı mayonez yapımını bilmelidir.

Teknik olarak; Mayonnaise sauce, yumurta sarısının içine bitkisel sıvı yağın emülsiye edilmesi esasıyla ile hazırlanmaktadır. Emülsiyonu yumurtanın yapısındaki lesitin sağlar.

Anahtar ölçü: 1 yumurta sarısı için yaklaşık 200 ml sıvı yağ önerilir, bu miktar yumurta sarılarının büyüklüğüne göre $\pm$ % 10 oranında değişebilir.
