



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ (JELATİNLİ)

2 yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)
1 çay kaşığı tuz
3/4 tatlı kaşığı toz hardal
1 fiske karabiber
200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı (oda sıcaklığında)
1 çorba kaşığı sirke (ya da limon suyu)
7 gr (1,5 yaprak) jelatin
1 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker

Yumurta sarısı, tuz, hardal ve biberi orta boy bir kaseye koyup, yumurta teli ile iyice çırpınız. Yağı damla damla, sürekli döverek katınız (Mayonez pürütüleceğinden, çabuk akıtmayınız. Mayonez koyulaşınca, yağı biraz daha hızlı akıtabilirsiniz. Mayonezin çok koyulaşmaması için, ara-sıra birkaç damla sirke ya da limon akıttıktan sonra, kalan sirkeyi (ya da limon suyunu) katınız. Mayonezi tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz, hardal ve sirke ekleyiniz.

Küçük bir tencerede jelatini, su ve limon suyunda ağır ateşte eritiniz. Şekeri katıp, eriyene kadar karıştırınız. Tencereyi indirip, soğuyuncaya kadar bekletiniz. Jelatini, tutmaya başlamadan mayoneze iyice yedirip, serin bir yerde pelte kıvamına gelene kadar bekletiniz. Jelatinli mayoneziniz kullanılmaya hazırdır.

Not: Bu mayonez, jelatinle hafifçe pelteleştirilmek, soğuk tavuk ve balık yemeklerini kaplamak için yada domatess, salatalık ve enginar doldurmak için kullanılır. Ayrıca sıkma torbasına konarak, soğuk yemekler ve salatalar süslenebilir.

[ML® Mayonez \(görsel\)](#)