



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ

3/4 su bardağı zeytinyağı
yarım limonun suyu
2 yumurtanın sarısı
1/2 çay kaşığı un
Tuz

2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve un büyük porselen bir kâseye konur. Tahta kaşıkla veya telle birkaç defa çırpılarak birbirine yedirilir. Çırpıma ara vermeden zeytinyağı, Önceleri damla damla, sonraları sicim gibi kaşıma akıtılır (tel veya tahta kaşık sürekli aynı yönde çırpılır. Yumurtalara yağ yedirilmeden yeni yağ katılmaz. Yağı kusan mayonez bozulmuş demektir). Yağın tamamı, yumurtaya yedirildikten sonra limon suyu çırpıma ara vermeden azar azar katılır ve mayonez kıvamını bulunca tarife uyularak yemeklerde kullanılır. Bozulan mayonezin düzeltilmesi için yapılacak işlem şöyledir: bir kâseye 1 tatlı kaşığı su konur. Sonra bu suya her defasında 1 çorba kaşığı bozuk mayonez katılır. Yine mayonez yapar gibi tahta kaşıkla veya telle aynı yönde çırpılarak toplanır. Bozuk mayonezin tamamı bu şekilde kâseye akıtıldıktan ve toplandıktan sonra kalan zeytinyağı sicim gibi akıtılır ve daha önce anlatılan biçimde mayonez yapma işlemi tamamlanır.