



MAYONEZ



Malzemeler: 2 adet yumurta sarısı, 1 su bardağı ayçiçeği yağı ve 1 yemek kaşığı limon suyu.



Yumurta sarıları beyazlarından ayrılarak bir karıştırma kabında toplanır, limon suyu eklenir ve mikserle çırpılır.



Çırpma esnasında 1 kaşık ayçiçeği yağı eklenerek mikserle tamamen yedirilir.



Çırpmaya ara verilmez her kaşık yağ eklendikçe tamamen yumurta sarısına yedirilir.



Eğer fazla yağ konup tamamen yedirilemezse ya da çırpmaya ara verilirse mayonez kesilir.



1 bardak yağın tamamı kaşık kaşık eklenerek bu şekilde bitirilir.



Karıştırma kabından alınan mayonezimiz servise hazır hale gelmiştir ya da kavanozlara konarak buzdolabında saklanabilir.