MAYONEZ

2 adet yumurta
400 ml ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yeteri kadar su
1 çay kaşığı hardal
1 tutam tuz

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. aklarını başka bir yerde kullanmak üzere kapaklı bir kaba koyup dolaba kaldırın.
Yumurta sarılarını geniş bir kaseye alın. Üzerine limon suyu ekleyip homojen bir kıvam alana dek çırpın.
Bir yandan karıştırmaya devam ederken bir yandan da ayçiçek yağını damla damla karışıma eklemeye başlayın.
Sürekli aynı yönde çırpmaya devam ederek, ayçiçek yağının tamamını karışıma damla damla yedirin.
Karışım jöle kıvamına gelinceye kadar çırpın. Daha sonra mayonez kıvamı alana dek soğuk su ilave edin.
Kıvamını ayarladığınız mayoneze lezzet katmak için tuz ve hardalı ilave edip bir kez daha karıştırın.

Not: Mayonez yapmak için kullandığınız malzemelerin soğuk olmasına dikkat edin. Mayonez yaparken kesilmeye başlarsa üzerine 4-5 damla çok soğuk su ekleyip karıştırırsanız kesilmeyi durdurabilirsiniz. Eğer yapma aşamasında mayonez kesilirse kenara alıp yeni bir mayonez hazırlayın. Eski mayonezi yavaşça yenisine ekleyin. Bu şekilde kesilen mayonezi kurtarabilirsiniz. Hazırladığınız mayonezi kapaklı bir kavanoza koyup buzdolabında 1 hafta süre ile saklayabilirsiniz. Mayonezinize farklı bir lezzet katmak isterseniz ezilmiş sarmısak, ançüez, ince kıyılmış fesleğen ve dereotu ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:157870 • adı:Mayonez • gönderen:Doctor • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:13