



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ

2 adet yumurta sarısı
400-500 ml ayçiçek yağı ya da zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
Bir limonun yarısı
1 tatlı kaşığı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Mayonez için yumurta sarısı mı beyazı mı noktasında kafa karışıklığı bulunmaktadır. Hakiki mayonez için yumurtası SARISI gerekmektedir.

Kırdığınız yumurtaların sarısını dikkatlice ayırıp karıştırma kabına koyun. Burada dikkat etmeniz gereken, yumurtalarda yumurta beyazının kalmamış olmasıdır.

Karıştırma kabınızın altına soğuk ve nemli bir bez koyun. Yoğun bir çırpma işlemi uygulayacağınızdan, kaymayı engelleyecektir.

El çırpıcısıyla yumurta sarılarını güzelce çirpin çünkü, el çırpıcısı ile yapılan mayonezler daha lezzetli ve kıvamlı olur. Eğer istemezseniz el mikseriyle de yapabilirsiniz.

Çırpmaya ara vermeden önce bir tatlı kaşığı suyunuzu ilave edin, yağın da yarısını yavaşça akıtın. Yağın iyice karışması için doğru bir yöntemdir.

Burada özen gösterilmesi gereken yağın ağır şekilde dökülmesidir. Vaktiniz ve sabrınız varsa, yağı damla damla da döküp çirpabilirsiniz. Bir anda tüm yağı dökerseniz doğru bir kıvama ulaşmanız imkansıza yakındır.

Çırpmaya devam ediyorsunuz ve şimdi sıra hardalı dahil etmekte. Mayoneze güzel bir lezzet katacak olan hardalı da yağda olduğu gibi azar azar dökmeniz gerekiyor. Bu arada, hardal mayonez için şart değil, dilerseniz koymayabilirsiniz.

Kıvamı yakalayana kadar yağın diğer kalan kısmını da koyup çırpmaya devam edin. Bu esnada limon suyunu da istediğiniz ekşiliğe göre dahil edin.

Tarifte belirtildiği gibi, yağın tamamını kullanmak zorunda değilsiniz. Evde mayonezi yaparken daha az yağlı ve kalorili olmasını istiyorsanız, yağı az koyabilirsiniz.

Şimdi geriye son malzemeleri dahil etmek kaldı. Mayonezinizin içine önce tuzu ardından da karabiberi koyup çırpmaya devam edin. Burada damak zevkinize göre daha fazla ya da daha az baharat atabilirsiniz.

Tüm malzemelerin iç içe geçtiğinden emin olana kadar çirpin ve kıvamından emin olduğunuzda işlemi bırakın. Mayonezinizi cam bir kaba ya da kavanoza koyarak dolapta saklayabilirsiniz.



