



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta sarısı
1.5 su bardağı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı su
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle yumurta sarılarını cam bir kaseye alın. Yumurta sarılarının içinde hiç yumurta akı kalmamasına özen gösterin. İlk önce yumurta sarılarının içerisine 1 tatlı kaşığı su ilave edip ara vermeden çırpmaya devam edin. Bu işlem yağın daha iyi karışmasını sağlar. Ardından ekleyeceğiniz yağı damla damla ilave etmeye özen gösterin. Bu sayede yapacağınız mayonez daha homojen bir kıvama sahip olacaktır. Daha yoğun kıvamlı veya daha az yağlı bir mayonez elde etmek istiyorsanız, istediğiniz kıvamı yakalayınca yağ ilave etmeyi bırakabilirsiniz. Ardından ekleyeceğiniz limon suyunu ve tuzu ekleyip çırpmaya devam edin. Cam ve ağzı kapanabilen bir kavanoza alıp buzdolabında saklayabilirsiniz. Mayonezi evde kısa süre hazırlayabileceğiniz gibi çeşitli baharatlar ve hardal ilave ederek farklı mayonezler elde edebilirsiniz.

Not: Karıştırma kabınızın altına ıslak soğuk bez yerleştirin. Bu hem çırpma boyunca karıştırma kabınızın kaymasını engelleyecek hem de malzemelerin çok ısınmasına engel olacağından mayonezin kıvamının daha iyi olmasını sağlayacaktır. Mayonez Fransız mutfağından dünyaya yayılan bir sos çeşididir. Ülkemizde en çok tüketilen soslardan biridir. Ana malzemeleri bitkisel yağ ve yumurtadır. Mayonezi yaparken karıştırma kabı olarak dar, uzun kapları seçin. Bunun için mikser ve blenderlarınızın kaplarını değerlendirebilirsiniz.

