



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZ

2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı çiçek yağı
1 çorba kaşığı taze limon suyu
1-2 damla sirke

Yumurta ve çiçek yağ buzdolabında 2 saat kadar soğutulur. Sonra yumurta sarısı hiç beyaz karışmayacak şekilde ayrılır. El çırpıcısıyla önce yumurta sarısı iyice çırpılır. Sonra yağın yarısı sicim gibi akıtarak ve bir taraftanda sürekli çırparak eklenir. Limon suyu ve sirke atılır, kısa süre daha çırpılır. Kalan çiçek yağı aynı şekilde sicim gibi akıtılır ve çırpmaya devam edilir. Karışım katılaşınca mayonez olmuş demektir.

Not: Karışım hep aynı yönde çırpılmalıdır.