MAYONEZ

2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve kaşığı un
1/2 orta büyüklükte limon
Tuz
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
Karabiber
Hardal

1 Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle harmanlamalıdır.
2 Sonra bu yumurta sarılarına; 15 - 17 derece sıcakta olan 1 bardak rafine zeytinyağını ilk önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, fakat her kaşıkta bir küçük tahta kaşığı, daima aynı yöne doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir. (Yumurtalara yağ ilâve ettikten sonra yumurtalar yağı çekmeden, yani yağ yumurtalarla erimeden yağ katmamaıdır. Bozulduğu takdirde de aşağıda tarif edileceği şeklîde ancak mayonez düzeltildikten sonra yağ ilâvesine devain etmelidir.)
3 Yağ verildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limonun suyunu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmeli ve böylelikle elde edilen mayonezi reçetelerde tarif edildiği şekilde kullanmalıdır.

Bozulan mayonezin düzeltilmesi: Mayonez bozulunca, diğer bir kâseye ancak bir tatlı kaşığı su koyduktan sonra bu az suya her defasında birer çorba kaşığından fazla olmamak üzere azar azar bozuk mayonezi katmalı, bir taraftan da yine mayonez yapar gibi tahta kaşıkla hep aynı yöne doğru çevirerek bütün bozuk mayonezi diğer kâseye aktarmak suretiyle toplanmasını sağlamalıdır.

Not: Bu sos; salata, yumurta, balık, et, tavuk ve sebzelerde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:33501 • adı:Mayonez • gönderen:ferah • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:36