



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYONEZ

1 bardak zeytinyağı  
2 kahve kaşığı tuz  
2 yumurtanın sarısı  
1/2 limonun suyu

Derince bir kuşanenin içine yumurtaların sarısı, tuz ve limon suyu koyduktan sonra telle çalkalamak suretiyle birbirleriyle halledilir, sonra kuşane içinde kaynar su bulunan bir kabin içine oturtularak yumurtalar 2-3 dakika koyulaşmaya kadar telle durmadan karıştırılır. Kuşane sudan çıkarılır çıkarılmaz azar azar bir bardak zeytinyağı katılır ve her kaşık zeytinyağdan sonra telle iyice çırpılıp çalkalanmalıdır. Böylece zeytinyağı yumurtalara yedirilir.

Not: Salata, yumurta, balık, et, tavuk ve sebzelerde kullanılır. Mayonezin kesilmemesi için dikkat edilmesi gerekli olan nokta, zeytinyağının donmuş ya da soğuk olmamasıdır. Mayonez, yapılırken bozulursa, ayrı bir kâseye bir kaşık su konur. Bu suya bozulan mayonez, kaşık kaşık ilâve edilir ve tahta bir kaşıkla devamlı olarak aynı yönde karıştırılır.