



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ

2 yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz hardal
1 fiske karabiber
250 gr (1+1/4 su bardağı) zeytinyağı (oda sıcaklığında)
1 çorba kaşığı sirke ya da limon suyu

Yumurta sarısı, tuz, hardal ve biberi orta boy bir kaseye koyup, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, iyice koyulaşana kadar çirpınız. Yağı önce damla damla akıtınız. Bu sırada sürekli çirparak karıştırınız. (Yağı karışıma çok çabuk katarsanız, mayonez pürtükleşir. Mayonez koyulaştıktan sonra, yağı biraz daha çabuk akıtabilirsiniz.) Mayonezin çok koyulaşmasını önlemek için, arasıra bir iki damla sirke yada limon suyu damlatınız. Bütün yağın akıtılması bittikten sonra, kalan sirke yada limon suyunu katınız. Mayonezi tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz, hardal ve sirke yada limon suyu katarak kullanınız.

Not: Mayonez, yumurta sarısı ve zeytinyağıyla yapılmış soğuk bir sostur. Soğuk sebzelerin, balıkların, yumurtaların üstünde ya da salata sosu olarak kullanılır. Mayonez yapmaya alışıldıktan sonra, tadından rengine kadar çeşitlemeler yapılabilir.

Yumurtaya yağ çok çabuk katılırsa, mayonez pürtükleşir. O zaman, başka bir kasede yumurta sarısı ve baharat iyice dövülüp, pürtüktü karışım önce yavaş yavaş, sonra daha çabuk, sürekli dövülerek hepsini yedirene kadar çirpilir.

Mayonez yaparken, zeytinyağı daha iyi emeceği için, yumurtaların taze olmasına dikkat etmek gerekir. Daha hafif ve ince mayonez elde etmek istendiğinde, yalnızca yumurta sarısı yerine bütün yumurta kullanılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.12.2023