



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ

Necip Usta

2,5 kahve fincanı sirke

1 tatlı kaşığı toz hardal

1 tatlı kaşığı silme tuz

4 adet yumurta sarısı

1 litre rafine yağı

Bulabilirsiniz 1 komposto kaşığı worchester Sosu.

1) Evvela sirkeyi küçük bir kaptan kaynatıp yarısından fazlasını çektiniz. Sirke 1 kahve fincanı kalmalıdır.

Kaynatmaktaki maksat, sirkenin yoğunlaşmasını sağlamak içindir.

2) Sonra dibi çukur, porselen, çelik veya cam bir kabın içerisine sirkeyi, hardalı, tuzu ve yumurta sarısını koyup kenarlarına bulaştırmadan bir yumurta vurma teliyle iyice karıştırınız ve devamlı karıştırarak ve rafine yağını bir sicim gibi akıtarak yediriniz.

Not: Karıştırırken fazla sertleştiğini farkederseniz, 1 tatlı kaşığı su ilâve ediniz. Çünkü fazla sert olursa, kesilir. Kesilen mayonezi başka çukur bir kaba 1 tatlı kaşığı su koyup, suyun içine karıştırarak yediriniz. Mayonez toprak güveç, taş dibek, porselen veya cam kaplarda ve serin yerde saklanır. Fazla soğukta kesilir, alüminyum veya kalaylı kaplarda mayonez yapılmaz veya saklanmaz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021