MAYONEZ

1/2 bardak su
1 su bardağı kaynar su (200 gram)
50 gram un
2,5 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı toz hardal
1 tatlı kaşığı silme tuz
4 adet yumurta sarısı
1 litre rafine yağı

1) Küçük bir kapta 1/2 bardak su ile unu iyice eziniz ve 1 bardak suyu kaynatıp karıştırarak ezilmiş unlu suyu yedirip karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Sonra ateşten alınız.
2) Sirkeyi kuçuk bir kapta kaynatıp yarısından fazlasını çektiriniz. Sirke 1 kahve fincanı kalmalıdır. Kaynatmaktaki maksat, sirkenin yoğunlaşmasını sağlamak içindir.
3) 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.
4) önceden hazırlamış olduğunuz unlu harcı, ılık olarak mayoneze yediriniz.

Not: Mutfaklarda en çok kullanılan sos, mayonezdir. Soğuk mutfakta yapılan sosların çoğunda da mayonez ana sos olarak kullanılır.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021

© lezzetler.com tarif no:79724 • adı:MAYONEZ • gönderen:im • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:49