



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYONEZ SOSU

Bir kâsede 4 çij yumurta sarısını bir tahta kaşıkla ezip damla damla zeytinyağı akıtarak bir süre çeviriniz. Tuz, biber, 2 kahve kaşığı hardal, 1 kahve kaşığı şeker ilâve edip çevirmeye devam ediniz. Bu esnada bir limon suyunu azar azar dökerek ve zeytinyağı akıtarak devam ediniz. Beş on damla keskin sirke koyunuz. Arada tadına bakıp noksanını tamamlayınız. Damla damla zeytinyağı akıtarak kaymak gibi katılaşıncaya kadar çeviriniz. Sonra kullanınız.

Not: Balıklar, tavuklar, haşlama etler ve bazı sebzelerde kullanılır.
