



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZ SOSU

2 yumurta sarısı
2 ay kaşığı sirke
1/2 çay kaşığı tuz
Beyaz biber
1/4 çay kaşığı hardal
1 su bardağı zeytinyağı

Yumurta sarısı, sirke, tuz, beyazbiber ve hardalı paslanmaz elik, porselen ya da cam bir kapta tercihen telle yada bir spatulayla iyice karıştırın. Zeytinyağını bir sicim gibi akıtıp, telle sürekli çırparak yada tahta spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar sos iyice bağlanıncaya kadar yedirin. Kalan zeytinyağını telle sürekli ırpımayaya devam ederek bitinceye kadar sosa devam edin. Kaynar suyu ilave edip iyice karıştırın, tuz ve karabiberini kontrol edin.

[ML® Mayonez için tıklayın](#)



Fotoęraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.05.2023