MAYONEZ HAKKINDA

Mayonez Türk mutfağında hâlâ misafirdir. Bir türlü yerleşip aileden olamamıştır. Halbuki salçalar arasında işlevi en çok olan, en lezzetlisidir. Her öğünde yenebilir. Çeşitli yiyeceklere, değişik tadlar verir. Mutfakla uğraşanların mayonezden kaçmalarının bir nedeni, belki yapımının biraz dikkat istemesidir. Ev ahalisi bir kere mayoneze alıştımı, artık bir daha vaz geçemez. Sık sık sofrasında bu lezzeti arar.
Mayonez zeytinyağı ile yumurta akının karışımıdır. Her ikisini hızla çırparak, gözle görülmeyecek yağ zerrecikleri yumurta akı ile birleştirilir. Asıl rengi beyaz, krema kıvamındadır. Mayonez yapmaya başlamadan şu 4 noktaya dikkat gerekir:
1- Kullanılan mutfak gereçleri, sıvı yağ, yumurta, tuz, sirke, aynı ısıda olmalıdır. Buzdolabından yeni çıkmış yumurta ve raftan alınmış sıvı yağ ile başarılı olamazsınız.. Ayrıca ısı 10 dereceden düşük olmamalıdır.
2- Sıvı yağ sıfır asit olmalıdır. Ayçiçeği ve mısır özü en elverişli sıvı yağdır.
3- Yumurta akı, mayonez hacmine göre hesaplanmalıdır. 1 sarıya, 1/4 litre sıvı yağ en ideal orandır. 1/4 litre bir su bardağıdır.
4- Tuz, sirke veya limon suyu, ya en başta veya en sonda ilave edilmelidir. Mayonez kesilirse sıcak su ilavesiyle tutturmaya devam edilmelidir. Çırpma hep tek yönde ve mümkün olduğu kadar hızlı olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:24637 • adı:Mayonez Hakkında • gönderen:durbaba • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:12