



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REMULAD SOS

Kullanılacak malzeme :

2 bardak zeytinyağı,
1 limon,
2 yumurta,
2 kornişon,
1 çorba kaşığı kapari,
1 demet maydanoz,
1 demet tarhun otu,
1 çorba kaşığı ançüez ezmesi,
1 tatlı kaşığı hardal,
yeteri kadar karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Kaparilerle kornişon diye anılan küçük hıyar turşuları ince ince doğranır. Maydanoz ve tarhun otu iyice yıkanır. Suları süzöldükten sonra kıyılırcasına doğranır. İki yumurtanın sarısı büyük bir porselen kâseye konur. Üzerine bir tutam tuz serptikten sonra telle iyice çırpılır. Yumurta sarıları kabarmaya başlayınca zeytinyağı damla damla dökölür ve çırpılmaya devam edilir. Yumurta sarıları kabarmaya başlayınca birkaç damla limon suyuyla sulandırılır. Karışım sulanınca yine azar azar zey. tinyağı katılır ve çırpılarak koyulaştırılır. Böylece birkaç defa limonla sulandırarak birkaç defa da zeytinyağıyla koyulaştırarak eldeki zeytinyağı tükeninceye kadar mayonez çırpılır. Bu iş bitince üzerine bir tutam karabiber serperek yine karıştırılır. Tadına bakılır. Gerekirse az daha karabiber, tuz katılır.

Mayonezin tadı tamam olunca önceden kıyılmış olan kapariler, kornişonlar, maydanozlar, tarhun otu katılır ve yine çabuk çabuk karıştırılır. Son olarak ançüez ezmesi, sulandırılmış hardal ve bir tutam karabiber katılır. İyice karıştırıldıktan sonra servise hazır bir duruma getirilmiş olur.