



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REMÜLAT SOS

Bu sos: soğuk etlerde kullanılır.

2 adet yumurta sarısı
1/2 kahve kaşığı un
1/2 orta büyüklükte limon
Tuz
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
Karabiber
Hardal
Ayrıca
1 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı kıyılmış kapari
1 kornişon

1 Derince bir kâseye 2 adet yumurta sarısı, 2 kahve kaşığı tuz ile yarım kahve kaşığı da un koyarak küçük tahta kaşıkla üç beş defa karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle harmanlamalıdır.
2 Sonra bu yumurta sarılarına; 15 - 17 derece sıcakta olan 1 bardak rafine zeytinyağını ilk önceleri damla damla, sonra da azar azar olmak üzere katmalı, fakat her kaşıқта bir küçük tahta kaşığı, daima aynı yöne doğru çevirerek bütün yağı yumurtalara yedirmelidir.
3 Yağ verildikten sonra buna yine azar azar olmak üzere yarım limonun suyunu katmalı ve tekrar karıştırmak suretiyle limon suyunu da zeytinyağlı yumurta sarılarına yedirmelidir.
4 Hazırlanmış mayoneze; 1 tatlı kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı kıyılmış kapari ve 1 kornişon (küçük yeşil turşu hıyar) katarak, iyice bir karıştırmak suretiyle hazırlamalıdır.