



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ MAYONEZ

Malzeme (4 kişilik):

1 yumurtanın sarısı,

tuz,

biber,

1 limon,

2 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı dövülmüş taze krema.

Mayonezi yapmak için porselen veya cam bir kasede yumurta sarısını, tuz, biber ve birkaç damla limon suyu ekledikten sonra yumurta teliyle çırpın.

Yarım dakika kadar sürekli çırpıttıktan sonra yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin. Sos koyulaşıp yoğunlaştıktan sonra zeytinyağını sicim gibi akıtmayıp daha fazla miktarda katabilirsiniz.

Yağın tamamını kullandıktan sonra, kalan limonun suyunu ekleyip birkaç kez karıştırarak sosa yedin.

Başka bir kaptaki ağır ağır çırpılarak taze kremayı koyulaştırın. Krema yumurta telinin üstünden akmayacak kıvama gelince, yavaşça karıştırarak mayoneze katın.

Şantili mayonezi soğuk balık ve etlerle servis edebilirsiniz.

Not: Bu sos buzdolabında bile saklanamayacağından yapar yapmaz servis etmek ve bitirmek gerekir. İnce bir sos olduğundan mayonezin yapımında sirke yerine limon kullanılmıştır.