



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARIMSAKLI MAYONEZ

- 4 baş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı taneli hardal
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

İlk olarak önceden ısıttığımız 175 derece fırında sarımsakları közleyerek başlıyoruz. Bunun için folyo kağıdın içine sarımsakları koyuyoruz. Üzerine zeytinyağı ilave edip fırında közlüyoruz. Ayrı bir yerde yumurta, limon suyu, hardal, tuz ve karabiberi çırpıyoruz; ayçiçek yağını yedirerek çırpmaya devam ediyoruz. Közlenmiş sarımsakları ezerek mayonezin içine karıştırıp kıvamını belirliyoruz. Cam kavanozda muhafaza ediyoruz.

