



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEGAN MAYONEZ

<https://www.milliyet.com.tr>

Çeyrek su bardağı (soğutulmuş) haşlanmış nohut suyu
Çeyrek çay kaşığı toz hardal
Çeyrek çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı elma sirkesi
1-3 çay kaşığı akçaağaç şurubu
Yarım su bardağından biraz daha fazla (3/4 su bardağı) zeytinyağı

Büyük bir kavanoz veya büyük bir karıştırma kabına soğutulmuş haşlanmış nohut suyu, toz hardal, tuz, elma sirkesi ve akçaağaç şurubunu koyun.

Blender veya el çırpma teli kullanarak iyice karışana kadar karıştırın.

Blender hala çalışırken zeytinyağını yavaş yavaş dökün. Bu, özdeşleşme sürecine de yardımcı olur. Tuzu ve taze çekilmiş karabiber kullanarak sosun tadını damak tadınıza göre ayarlayın.

