

Pratik Mayonez

Bu Türk usulü un kıvamında ev yapımı mayonez tarifini öğrenin. Kremisi, dayanıklı ve tüm favori yemekleriniz için mükemmel.

10 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 0.75 bardak su

Yapılışı

- Un tabanını hazırlayın**

Küçük bir tencerede 1 yemek kaşığı unu 3/4 su bardağı su ile hiç topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Tenceyi orta ateşe alın ve karışım kaşığının arkasını kaplayacak puding kıvamında koyulaşana kadar 3-5 dakika sürekli tel çırpıcı ile karıştırın.
- Koyulaşmış un karışımını temiz bir kaba alın ve yüzeyinde kabuk oluşmasını önlemek için ara sıra karıştırarak yaklaşık 15-20 dakika oda sıcaklığına gelene kadar tamamen soğumaya bırakın.
- Mayonezi yapın**

Soğumuş un karışımına 1 yumurta sarısı ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin ve tamamen pürüzsüz ve iyi karışana kadar güçlü bir şekilde çırpın.
- 1 su bardağı yağı ilk başta tam anlamıyla damla damla eklerken karışımı hızla çırpmaya başlayın, yaklaşık 1/4 bardak yağ eklendikten sonra karışım koyulaşmaya ve emülsifiye olmaya başlayana kadar devam edin.

- 6 Yağ akışını çok ince bir akışa çevirirken güçlü bir şekilde çırpmaya devam edin, tüm yağ dahil edilip mayonez kalın ve kremli olana kadar kalan yağı yavaşça ekleyin.
- 7 1 yemek kaşığı limon suyunu tamamen karışana ve mayonez pürüzsüz ve parlak olana kadar çirpin.
- 8 Tadını alın ve gerekirse ek tuzla çeşnisini ayarlayın, ardından saklama için temiz kavanoz veya kaba aktarın.

İpuçları

Daha kolay emülsifikasyon için oda sıcaklığında malzemeler kullanın - soğuk yağ ve yumurtalar kolayca birleşmez ve ayrılmaya yol açabilir.

Un karışımını kaşığı arkasını kaplayacak kadar, hafif puding kıvamına benzeyecek şekilde en güçlü temel için pişirin.

Yumurta pişirmeyi ve dokuyu bozmayı önlemek için yumurta sarısını eklemeyen önce un tabanının tamamen soğumasını bekleyin.

Yağı ilk başta yavaş yavaş ekleyin - damlalar halinde başlayın, emülsiyon oluşmaya ve koyulaşmaya başladıktan sonra ince bir akışa çevirin.

Yağ dahil edilmesi sırasında emülsiyonu korumak ve ayrılmayı önlemek için sürekli aynı yönde çirpin.

Sonunda tadını alın ve çeşnisini ayarlayın - yağ seçiminize ve kişisel tercihlerinize bağlı olarak ek tuz veya limon suyu gerekebilir.

Mayonez çok kalın hale gelirse, stabilitesini korumak için su yerine az miktarlarda limon suyu ile inceltin.

Buzdolabınızın en soğuk yerinde saklayın ve kontaminasyonu önlemek ve raf ömrünü uzatmak için her zaman temiz mutfak eşyaları kullanın.