



# Mayonez

## Malzemeler :

YUMURTA SARISI	60 GR	KIRMIZI BİBER	
TÜM YUMURTA	2	ÜZÜM TOHUMU YAĞI	750 ML
HARDAL	150 GR	ŞERİ SİRKESİ	ARZUYA GÖRE
TUZ			

Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
<b>1</b> Yumurta sarısı Yumurta Tuz Kırmızı biber Hardal	60 gr 2 - - 150 gr	Hazneye yerleştirin	-	700 devir/dk.	10 sn		
<b>2</b> Üzüm tohumu yağı	750 ml	Püskürtücü yardımı ile büyük miktarda püskürtüp çabucak devam edin	-	2500 devir/dk.	1 dk		
<b>3</b> Şeri sirkesi	Arzuya göre	Arada bir ekleyip karıştırın	-	2500 devir/dk.			Tadını ve baharatını ayarlayın.



### ŞEFİN ÖNERİSİ

Daha katı bir mayonez elde etmek için tüm yumurta kullanın.