

سس مایونز

مواد لازم :

روغن زیتون ۱ پیمانه (اگر با طعم روغن زیتون مشکل دارین میتونین هم روغن مایع پخت و پز و یا روغن کنجد بدون بو بزنین. من خودم مایع و اکثرا روغن کنجد بدون بو استفاده میکنم)

زرده تخم مرغ ۲ عدد

سرکه سفید ۲ ق س

آبلیمو ۳ ق س

سس خردل ۲ ق س پر

طرز تهیه :

زرده و سس خردل را با همزن بزنید تا غلیظ شود ، سپس روغن مایع را به صورت سوزنی اضافه و تا زمانی که تمام شود (جهت همزدن نباید تغییر کند) در آخر سرکه و آبلیمو اضافه شود .

*میتونین بذارین یخچال یک روز استراحت کند .