طريقة عمل المايونيز في المنزل

المقادير:

- 1 حبة بيض
- ½ ملعقة صغيرة ماسترد مطحون
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 1 كوب زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض مع الخل والماسترد والملح و1/4 كوب من الزيت بالخفاقة الكهربائية لمدة دقيقتين.
2. تخفف سرعة الخفاقة ويضاف الزيت ليتكاثف المزيج ويصبح كريمي.
3. يحتفظ المايونيز في مرطبان محكم الإغلاق بالثلاجة.