

طريقة عمل المايونيز في المنزل

المقادير:

- 1 حبة بيض
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ماسترد مطحون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 1 كوب زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض مع الخل والماسترد والملح و $\frac{1}{4}$ كوب من الزيت بالخفاقة الكهربائية لمدة دقيقتين.
2. تخفف سرعة الخفاقة ويضاف الزيت ليتكاثر المزيج ويصبح كريمي.
3. يحتفظ المايونيز في مرطبان محكم الإغلاق بالثلاجة.