



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AÇIK BÜFE DÜZENLEMESİ

Açık büfede tam bir yemek takımınız yetişmeyebilir. Tek kalmış büyük servis, kayık tabaklardan yararlanabilirsiniz. Fakat, misafirlerin yemeklerini koyacakları tabaklar eş olmalıdır. Şayet çok misafiriniz varsa ve tabaklarınız yetmeyecekse, iki değişik takım kullanabilirsiniz. Fakat bunları masada ayrı ayrı yerlere üst üste dizerek koyun.
