



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANA YEMEKLE ALINACAK SALATA KUVERİ

Salata ana yemeğin yanında ana yemeği lezzet, tat, kıvam ve görünüş olarak tamamlayıcı bir besin grubu olarak verilecek ise porsiyon miktarı ve kuverinde buna bağlı bir takım değişiklikler mevcuttur. Kuvere bazı uygulamalarda herhangi bir takım ilavesi veya değişikliği yapılmazken bazı uygulamalarda orta boy çatal ilave edilmektedir. Yaygın olarak özellikle ziyafetlerde ki kullanışı mevcut Kuvere takım ilavesi yapmaksızın ana yemek çatalını salata için de kullanılmasıdır. Ancak; alakart restoran veya lüks işletmelerde salata servis edilirken salata çatalı olarak da adlandırılan orta boy çatal kuvere ilave edilmektedir.

Kuver için gerekli malzemeler;

Salata tabağı

Salata çatalı (orta boy çatal)

Beraberinde servis edilecek yemeğin kuver malzemeleri

Menaj takımları

Kuverin Hazırlanması: Servisi yapılacak mönüye göre önceden hazırlanan kuver malzemelerine salatanın servis edileceği zaman kuver veya ana yemek tabağının sol tarafına orta boy salata çatalı, yine sol tarafta ekmek tabağının altına gelecek şekilde salata tabağı yerleştirilir.

Ancak işletmeler özellikle ziyafetlerde masada takım kargaşasının oluşmaması açısından ana yemek çatalını salata çatalı olarak da kuvere koymaktadırlar. Salata için çatal kuvere ilave etme yerine ana yemek çatalını hem yemek hem de salata için kullanılabilir.