



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜFENİN HAZIRLANMASI

Büfe usulü yemekte esas: yemeklerin uzun bir ya da bir kaç masa üzerine konulması ve servisin davetliler tarafından, yani «kendi kendine servis - şelf service» şeklinde yapılmasıdır. Bu büfede yemeklerin masalara serpiştirilmesi dışında ev sahiplerine düşecek en önemli ve tek görev, —tabii konukları ağırlamak, onlarla meşgul olmak, saatlerini iyi ve neş'eli bir hava içinde geçirmelerini sağlamak dışında— çok sayıda tabak bulandırmaktan ibarettir.

Salonun bir köşesine, kenar bir yere, ya da ortaya konulan masaların üzerinde yemekler büyük tabaklar içinde bulundurulur. Büfe yemeklerde genel olarak ve çoğunlukla soğuk yemekler ikram edilir. Sıcak yemek türü iki - üçü geçmemelidir.

Davetli sayısı fazla ise bir yemekten iki ya da üç büyük tabak halinde masa ya da masalar üzerine koymak gerekir.

Sofra aynı cins yemekler karşılıklı gelecek şekilde, ara yerde başka çeşitler bulundurulacak şekilde tertiplenir. Tabaklar, çatal ve bıçaklar masanın baş tarafına, üst üste konur, içecekler ayrı bir masadan servis yapılır.
