



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY SERVİSİ

Çay normal olarak çaydanlıklarla servisi yapılır.

Çay, sütle içilecekse önce çay fincana boşaltılır sonra süt ilâve edilir, demliğin içine hiç bir zaman süt konmamalıdır.

Çay daima ölçülerek kullanılmalı, iyi çay yapmak için ve ekonomik olmak için. 1/4 litre su için bir çay kaşığı çay yeterlidir. Fazla miktarda yapılacak çaylar için gramla saptanması uygundur. Çayın saklanması da önemlidir. Serin ve kuru bir yerde, sabun, meyve, peynir, baharat ve dezenfekte edici ilâçlar yanında bulundurmamalıdır. Teneke kutularda veya kavanozlarda bulundurmaları, sayısı fazla olan davetlerde çay servisi büyük termoslarda 4 saat çok sıcak olarak muhafaza edilir. Böylece daha önce hazırlanabilir, çayın lezzetini termos hiçbir zaman bozmaz.

Çay servisinde yenecek maddelerin genellikle pastaların çok taze olmasına önem verilmelidir. Türk çayı çok iyi demlenmeli ve taze çayla yapılmalıdır.

Yabancı ülkelerde çay servisi yapılırken daima çay yanında süt veya küçük bir kapta krema ile servis edilir. Kullanılan araçlar son derece temiz olmalıdır.

Çay servisi kapalı salonlarda olduğu kadar teras ve bahçelerde de yapılabilir. Zerafet zevk içinde geçen bir servis tipidir. Masa örtüleri, peçeteler, çaydanlık, fincanlar, ince bir görünüşle yerleştirilmiş çiçek vazoları ile süslenir.

Her kişi için bir servis tabağı, çatal, bıçak ve bir peçete konur. Çay masasında servis sağ tarafta bulunan çay fincanına sağdan yapılır. Kişinin önünde bulunan servis tabağı pasta veya küçük kanapelerin yenmesi için yardımcı olur.