



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYA DAVET

Resmi çay davetleri, hele bir kişinin onuruna veriliyorsa, mutlaka ziyafet gününden birkaç gün önce davetiye gönderilerek yapılır. Davetliler bu toplantıya çay elbisesi dediğimiz, resmi görünümdeki elbiseleri ile giderler. Şayet mümkün olursa çağırılmış olan başka kimselerin adını da belirtmek daha nâzik bir harekettir. Böylelikle birbirlerinden hoşlanmayan kimselere gelemeyeceklerini, kimseyi güçlendirmeden bildirme fırsatı verilmiş olur. Arkadaş veya ahabap arasındaki çay ziyaretleri ise davet sahibi tarafından ya bizzat gidilerek, ya da telefonla davet yapılarak düzenlenir. Bu davetlerde her zamanki bir öğleden sonrası kıyafeti ile gidilebilir.

YERİ ve SAATİ:

Çaylar, evlerde verilebileceği gibi pastanelerde, gazino ve kulüplerde de verilir. Bu takdirde servis, davet sahipleri tarafından değil, garsonlar tarafından yapılır. Ancak, nâzik bir davet sahibesi de servise katılmış görünmeden misafirlerini ağırlama çabasına girer. Umumiyetle çay saati 17 dir. Fakat 16 da davet yapılır. Bu çaylar bir masa çevresinde oturularak verildiği gibi ayakta da düzenlenir. Ayakta, büfe usulü çaylarda masaların üzerinde pastalar, kekler de verilir. Bu takdide servis davet sahipleri tarafından değil, garsonlar tarafından yapılmalıdır.

Masa, kanapelerle donatılır. Ağır kokusu olmayan çiçekler masaları süsler. Çay servisi garsonlar tarafından yapılır. Garsonlar, masalardaki pasta ve keklerden ayrı olarak ellerindeki tepsiler içinde de psta, kek servisi yaparlar. Ev sahipleri de bu servise yardımcı olmak amacıyla değil, misafirleri ağırlamak amacıyla bizzat ikramlarda bulunurlar.

Oturarak çay partilerinde çay, masada içilir. Masanın üstüne beyaz, ya da renkli, işlenmiş bir örtü serilir. Zarif vazolarda, güzel, ağır kokulu olmayan çiçekler bulundurulur. Salonda bir loşluk sağlamak için perdeler kapatılır, hafif ışıklar yakılır.

Konuk sayısının çok üstünde yiyecek çıkarmak doğru değildir. Bu durum sonradan davet yapacakları da zor durumda bırakır. Ayrıca, kalan yiyeceklerin sonradan başkalarına yedirileceği korkusunu verir

Büyük, kayık tabaklar, içlerinde pasta ve keklerle masa boyunca misafir sayısına yetecek, hatta artacak kadar yerleştirilir. Masaların kenarları boyunca da, misafirlerin oturacakları iskemlelerin önlerine gelecek şekilde pasta tabakları, çatal - bıçakları ve peçeteleri konur.

Çay bardakları (ya da fincanları) bu masanın üzerine konulmaz. Başka bir masada, toplu halde bulunan bardaklar o masada doldurulduktan sonra tepsiler içine alınır ve misafirlerin bulundukları masalara getirilir. Misafirlerin sol taraflarından servis yapılarak önlerine konulur.

Çay servisi yapılırken tepside çaylar açık ve koyu olarak, iki çeşit bulundurulur. Misafirlere açık mı, koyu mu çayı tercih ettiği sorularak ona göre servis yapılır.

ÇAYLA BİRLİKTE:

Çayla birlikte çeşitli pasta ve kekler, kurabiyeler, bisküviler, kanapeler, çörekler, hafif börekli sandaviçler, tereyağlı küçük ekmek dilimleri de ikram edilebilir.