



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET SERVİSİ NASIL YAPILMALIDIR?

Bir davette en önemli unsur konukların yemek bakımından olduğu kadar, hattâ ondan da önemli olarak moralman memnun, tatmin edilmiş bir sofraya havası yaşamalarıdır. Bunu sağlamak için ev sahiplerinin çok titiz, çok dikkatli, en küçük bir gafa dahi yer vermeyecek biçimde hazırlanmış olmaları gerekir.

Yemek servisi bizzat ev sahibesi ya da ev halkından bazı hanımlar tarafından yapılacak ise konuklara ikram işinde bu kişilerin gerekli tecrübe ve bilgiye sahip bulunmaları şarttır. Şayet hizmetçiler ya da dışardan sağlanacak garsonlar tarafından yapılacaksa, bu durumda da, tecrübeli ve bilgili kimseleri kullanmak şartından başka kendilerine bir takım şeyleri iyi-anlatmak, onlara uymalarını sağlamak lâzımdır.

Zira, bir hizmetçi ya da garsonun küçücük bir hatası, gafı son derece itina ile hazırlanmış bir yemek davetini bozabilir konukların huzurunu kaçırabilir. Böylece davetin iyi geçmesi için ev sahiplerinin beslediği bütün iyi niyetler, bütün çabalar sıfıra inebilir. Yemek sırasında kırılan küçük bir pot, servisi yaparken düşülecek bir yanlışlık dahi konuklardan birini ya da bir kaçını gücendirebilir, sofradaki tatlı, samimi havayı bozabilir.