



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Ekmek servisi, ekmeklerin tost makinesinde, salamander veya ızgaralarda konuğun masaya oturmasından hemen sonra kızartılması ile genellikle katlanmış kumaş peçete arasında konuğun solundan ekmek tabağının biraz ilerisine servis edilmesidir.

Ekmek sepeti konuğun masasına bırakılabildiği gibi konuğun ekmek tabağına servis personeli tarafından maşa (büyük boy kaşık ve çatal) ile servis edilir. Konuğun ekmeği bittikçe ek servis yapılır.

Ekmek servisi, yüksek kenarlı ekmek sepetinde servis ediliyor ise heybe şeklinde katlanmış peçete arasında servis edilir. Ayrıca uygun büyüklükteki ordövr ya da dessert tabağı üzerinde katlanmış kumaş peçete arasında peçetelerin açık köşeleri konuğa bakacak şekilde servis edilir.

---