



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA ARMUT SERVİSİ

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

Desert veya meyve tabağına konulan elma veya armut konuklara servis edilir. Her iki meyve de dessert çatal ve bıçağı kullanılarak yenilir. Meyve hafifçe sol el ile tabağa dayanır(kaymaması için) önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye bölünür. Müşteri isterse her dörtte bir parçanın kabuğunu soyar. Daha sonra meyve çatalı ile batırılarak dilim tutulur ve çekirdek yuvası çıkarılır. (meyvenin kabuğu soyulurken çekirdek yuvasıda çıkarılabilir.)Kabuğu soyulup çekirdekleri temizlenen meyve dessert çatal ve bıçağı yardımı ile uygun dilimler (ağıza alınabilecek lokma) halinde kesilir ve çatalla ağıza götürülür. Bir başka şekilde elma sol ele alınır elmanın sap kısmından başlamak suretiyle kabukları helezon şeklinde soyulur. Soyulan elma dessert tabağında çatal ve bıçak yardımı ile Önce ortadan ikiye, sonra tekrar ikiye bölünerek dilimlenir. Dilimler daha küçük lokmalara ayrılarak yenilir.
