



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAYLARI SERVİSE HAZIRLAMA

Sufleler gibi ılık olarak da servisi yapılan payların dondurma , çeşitli meyve sosları ve kremalarla servisi uygundur.

Paylar piştikten sonra sade olarak servis edilebildiği gibi çeşitli dondurma ve kremalarlada sunumu yapılabilir.

Payların ılık olarak servisi uygundur.

Soğuyunca üzerine pudra şekeri elenebilir.

Elmalı, armutlu vb. paylara tarçınlı pudra şekeri ekilebilir.

Reçeller, meyve suları sulandırılmış reçeller ve jöleler sürülebilir.

Püre yapılmış meyve suları, sulandırılmış, kaynatılmış reçeller sürülebilir. Bu işlem payın parlak olmasını sağlamaktadır.

Paylarınızı eğer varsa mısır şurubu ile de glase edebilirsiniz.

Pişen payların üzerine çeşitli şuruplar, jöleler ve soslar sürerek glase edebilirsiniz.

---