



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLERİN HAZIRLIĞI VE SERVİSİ

İki şekilde hazırlık yapılır. Birincisinde, Peynir tabakları hazırlanarak, dolaplarda üzerine şeffaf folyo kapatılır. Ancak günlük olarak hazırlanmalıdır. Aksi takdirde peynirlerin rengi değişebilir. Misafir siparişi üzerine servis yapılır.

İkinci şekilde ise peynir tahtası ve bıçağından oluşan peynir takımı ile yapılan servistir. Peynir tahtasına çeşitli peynirler yerleştirilir. Garnitürlenerek üzeri şeffaf kapakla kapatılır. Barın üzerinde bir kenara veya varsa özel arabasıyla konur. İstenirse, kapak açılarak misafirlere tanıtılır.

Sipariş alındığı zaman, istenilen çeşit ve miktarlarda kesilerek ordövr tabağına konur ve servis edilir.

Örneğin;

Peynir tabağı: Hellim peyniri, beyaz peynir, rokfor peyniri, keçi peyniri, İsviçre peyniri ve mozzarella peyniri

Peynir ile birlikte iç ceviz, taze veya tuzlu badem içi, siyah turp dilimleri, taze pırasa yaprakları, kırmızı turp, tuzlu simitler, taze üzüm garnitür olarak servis edilir.

Garnitürler, peynir tabağının içerisinde veya ayrı olarak servis yapılır.