



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLÂVLARI SÜSLEME VE SERVİSE HAZIRLAMA YOLLARI

Yemeği pişirmek kadar takdim etmekte çok önemlidir. Bir yemek lezzetinden önce görünüşüyle göz zevkini doyurması gerekir.

Pilav piştikten sonra bir iki defa karıştırılarak tanelendirilir. Sonra servis tabağına konup etrafı garnitürü ile süslenip servis yapılır.

Diğer bir şekilde pilav birer kişilik hafif yağlanmış kâselere doldurulup çevrilir kalıp şeklinde takdim edilir. Etrafı veya üzeri garnitürlerle süslenip servis yapılır.

Üçüncü bir şekil olarakta susuz garnitürler bir kâsenin dibine konur kâse pilâvla doldurulur, bastırılır, biraz bekletildikten sonra yuvarlak bir servis tabağına, küçük kâselere konmuşsa yemek tabaklarına ters çevrilip servis yapılır. Bu usulleri sizler kendi zevkinizi de katarak çoğaltabilirsiniz.

Pyrex (cam kaplarda pilav ve garnitürlerinin takdimi çok güzel yapılabilir).

Pyrex kaplara garnitür ve pilavı kat kat koyarak veya ortaya garnitür kenarlara da pilâv v.s. olmak üzere koyup servis yapacak olursanız, yanlardan ve üstten yemeğin görünüşü çok güzel olur. Bu anlatılan şekillerin dışında sizlere daha güzel takdim şekillerini mecmualar ve yemek kitaplarını karıştırarak çoğaltabilirsiniz.