



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞET ÇAY SERVİSİ

Amerikalı tüccar Thomas Sullivan müşterilerine küçük ipek torbacıklar içinde çay numuneleri gönderir. Böylece poşet çay tarih sahnesinde yerini almış olur. Poşet çayda kullanılan çay çok ince işlenmiştir. Kaliteli çaydan üretilmesi gerekmektedir.

Poşet çaylar, demlik poşet çay ve fincanlık poşet çay olmak üzere ikiye ayrılır. Poşet çayın demlenme süresi yaklaşık 5 dakikadır. Genellikle fincanda servis edilir.

Demlik poşet çayın servisi:

Servis için Gerekli malzemeler;

Çay potu, tepsi, peçete veya doley, fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik.

Uygun miktarda ve çeşitte demlenen çay için tepsiye, servis edilecek kişi sayısı kadar fincan veya bardak konur.

Fincanla veya bardakla beraber çay kaşığı ve şekerlik konur.

Pottan servis kurallarına uygun olarak konunun sağından servis yapılır. Misafire sağdan, Fincan kulplu ve sağ tarafa gelecek şekilde servis yapılır. Misafire başka isteği olup olmadığı sorularak masadan uzaklaştırılır.

Fincan poşet çayın servisi:

Servis için gerekli malzemeler;

Tepsi, peçete veya doley, fincan ve altlığı, çay kaşığı, şekerlik, fincan, resim 2,32 deki fincan gibi değilse poşet çay atığı tabağı.

Hazırlanan çay için doleyli veya peçeteli tepsi hazırlanır.

Kaynamış sıcak su konmuş fincan ve kaşıkla beraber poşet çay paketi, şekerlik, poşet çay atığı tabağı tepsiye yerleştirilir. Misafire sağdan, fincan kulpu ve kaşık sağ tarafa gelecek şekilde servis yapılır. Misafire başka isteği olup olmadığı sorularak masadan uzaklaştırılır.