



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK ORDÖVRLERİN SERVİSİ

Soğuk ordövrler genel olarak üç şekilde servis edilirler.

Karışık ordövrlerin servisi: İsteğe göre 5-7 çeşitten 9-15 çeşide kadar çeşitli sayıda soğuk ordövr, mutfakta düz tabaklara yerleştirilir. Sipariş üzerine salona tabakla getirilip servis yapılır.

Tek çeşit ordövrlerin servisi: Mutfakta ordövr tabağına yerleştirilir. Örneğin, haydari, Antep ezmesi, paşa, tarator gibi. Soğuk ordövrlerin servisinde takım olarak ordövr takımı kullanılır.

Kokteyllerin servisi: Bazı sebze, meyve, balık vb. deniz ürünlerinin kokteyl sosla karıştırılarak servis edilen şekline kokteyl denir. Kokteyller soğuk ordövrlerden farklı olarak özel kokteyl kabında veya bulunmaması halinde geniş ağızlı kase şeklindeki bardakta servis edilirler. Takım olarak kokteyl çatal ve tatlı kaşığı, kokteyl çatalı yoksa orta boy çatal ve kaşık kullanılır.
