



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT SERVİSİ

Konuk siparişı alındıktan sonra bir cezve veya kastro ile misafir sayısına yetecek miktarda süt ısıtılır. Süt ısıtılırken servis için tepsi hazırlanır. Hazırlanan tepsinin üzerine kumaş peçete örtülür. Süt için fincan, altlığı ve kaşığı boş olarak tepsiye yerleştirilir. Şekerlik ve maşası da tepsi üzerine konur. Isıtılan süt sıcak olarak bekleyen pota doldurulur. Tepsi kontrol edildikten sonra misafir masasına gidilerek sağdan fincan masaya bırakılır. Kaşığı ve fincan sapı sağa bakmalıdır. Şekerlik masada ön ileriye bırakılır.

Pot ile getirilen süt fincana doldurulur. Pot sapı sağa gelecek şekilde fincanın ilerisine masaya bırakılır.

Süt servisinde dikkat edilmesi gereken noktalar:

Fincan ve potlar sıcak olarak bekletilmeli veya servis öncesinde ısıtılmalıdır.

Sütün taze olduğuna dikkat edilmelidir.
