



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞI SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Alakart servis yapılan restaurantlarda tereyağı servisi gibi zeytinyağı servisi de yapılmaktadır. Zeytinyağı servisinde zeytinyağı sade olarak servisi yapılabildiği gibi çeşitli baharatlarla karıştırılarak servisi edilmektedir. Zeytinyağının servisinde tereyağın servisinde olduğu gibi özel servis kaplarına ihtiyaç yoktur. Zeytinyağı servisi edilirken uygun büyüklükte bir servis kâsesi, altlığı ve konuğun zeytinyağını almasını kolaylaştırmak için küçük boy kaşığa ihtiyaç vardır. Zeytinyağı tereyağdan farklı olarak konuğun sağ tarafına doğru konmalıdır. Çünkü konuk tereyağında olduğu gibi bıçak kullanmak yerine kaşık kullanacaktır.