



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİYAFET YEMEK LİSTELERİNİ HAZIRLARKEN DİKKAT EDİLECEKLER

Önemli ziyafetler veya resmi kabuller için hazırlanan yemek listelerinde genellikle, hafif yemeklerden başlayıp, ağır yemeklere ve sonra hafif yemeklerle bitirilir.

Ziyafet yemek listelerini hazırlarken, yenecek yemeklerin yemek yeme kurallarına göre, yemek sırasını izlemeye önemle dikkat edilmeli.

İzlenmesi gereken yemek sırası şöyledir :

- 1 Havyar, çeşitli ordövrler.
- 2 Çorbalar, hafif etsuları, konsomeler.
- 3 Şakatatlar, yumurtalı yemekler, börekler, pilav, makarna.
- 4 Beyaz etler, (balıklar, kümes hayvanları).
- 5 Kasap hayvanları.
- 6 Av hayvanları.
- 7 Sebzeler, salatalar, (çiğ, pişmiş)
- 8 Peynirler (çeşitli).
- 9 Tatlılar, kremalar, dondurmalar vs.
- 10 Meyveler (çeşitli).