



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLARIN SERVİS ŞEKLİ VE YENME YÖNTEMLERİ

Özellikle resmî davet ve büyük sofralarda balık verilecekse, hemen her servisin, yani her bir davetlinin tabağının sağ ve soluna, balık çatal ve bıçaklarını yerleştirmeyi unutmamamız gerekir. Özel davetlerde ise zorunluluk söz konusu değildir. (Doğal olarak balık çatal bıçağı bulunmadığında). Fakat her ne şekilde olursa olsun, balığa bıçakla dokunmak veya kesmek doğru değildir. Sofraya balık çatal bıçağı konulmamış ise, balığı ayırma, orta büyük kılçığı çıkarma, balığı çatala yerleştirme işlerini, küçük bir ekmek parçasının yardımı ile yapmak olanaklıdır. Ancak her defasında o ekmek parçasını da balık ile birlikte yemekliğimiz gerekir. Doğrusu, balık bıçağı dediğimiz araç da bıçaktan az farklı bıçak şeklinde bir gereçten başka bir şey değildir. Bu da ancak balıkları kesmekten fazla ayırmak için kullanılmaktadır. (Pişmiş bir balığı kesmeye gerek yoktur).

Sonra balık yerken, bunların kılçıklarını, uluorta tabağın her bir tarafına bulaştırmak kesinlikle doğru değildir. Yerken bu kılçıkları, tabağın bir tarafında toplamamız ve balığı yiyip bitirdikten sonra da bunları tabağın orta kısmına doğru itmemiz gerekir.

Balıkları, çorba ve yumurtadan sonra, et ve tavuktan önce servis yapılmalıdır.