



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLERİ YEMEDE DİKKAT EDİLECEK GÖRGÜ KURALLARI

Etlar atal, bıçak yardımıyla yenir. Daha evvelden masaya donmuş olan atal ve bıçaklar et içindir.

Yalnız başına atal ve bıçak kullanılmaz. atal sol ele bıakta sağ ele alınarak kullanılır.

Eti keserken kendinize en yakın olan parçaya atalınızı iyice batırırız, sonra bıçakla kesip, çatalla sol elinizi ağzınıza gütürüp yiyin. Bıçak katiyen ağza gütürülmez Bıçakla bütün parçalar kesilip tabakta bırakılmaz. Ancak yenilecek miktar kadar kesip yemek lâzımdır.

Sofrada kemik katiyen emilmemeli ve ele alıp yenmemelidir.

Aėza kemik geldiğinde çatala alıp tabağa sessizce ve etrafa hissettirmeden koymalıdır. Sulu et yemekleri yalnızca çatalla yenebilir. Et büyükse yine bıçak ve çatalla yenilmelidir. Büyük ziyafetlerde suya ekme batırılmamalıdır.

Eėer mutlaka suya ekme batırmak istiyorsanız elinizle değil ekme parçasını çatalın ucuna yerleştirip suya batırılmalıdır. Bunu yaparkende tabağı kaldırmak, eğmek doğru değildir.
