



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE DAVETLER

Günümüzden yıllarca önceye kadar, evlerde verilen ziyafetler, yemekli davetler günümüzde yerini lokanta ve gazinolar dahi davetlere bırakmıştır. Gece kulüpleri, büyük lokantalar ya da otel salonları, ziyafetler için tercih edilmektedir. Bunun önemli bir nedeni, ev sahiplerinin paradan fedakârlık yapma pahasına da olsa, evlerindeki eşyanın korunması, bulaşık ve benzeri külfetlerden uzak kalma endişesi olduğu anlaşılmaktadır. Düzenin daha iyi yürütülmesi ve kolaylık unsurlarının ev sahibi yönünden fazlalığı hesaba katılarak düzenlenen bu tür yemeklere rağmen bazı varlıklı aileler, evlerinde yemek düzenlemeyi yeğlemektedirler. Dostlarını, yakınlarını böylece bir masa etrafında toplamayı daha uygun bulmaktadırlar.

Ancak, ev yemeklerinde çeşitli yönlerden birbiriyle anlaşmaları mümkün, hattâ gerçekleşmiş kimseleri bir araya getirmek esastır. Ancak sosyal seviyeleri, görgü ve anlayışları bakımından aralarında denge bulunan kimseler bir sofraya başında bir araya getirilmelidir.

Buna dikkat edilmezse tatsızlıklara istemiyerek sebep olabilirsiniz.

Örtünün iyi ütülenmiş ve düzgün, tertemiz olması şarttır. Evde bulunan en iyi sofraya takımlarını masa üzerine koymak, bu arada zevkle seçilmiş biblo ya da çiçeklerle masayı süslemek gerçekten zevk-liliğinizi gösterir.

Ev ziyafetlerinde servisin tecrübeli garsonlar tarafından yapılması gerekirse de ev sahibesi, ya da yakınlarının iyi servis kaabili-yetinden yararlanılarak garsonlara ihtiyaç duyulmaması da mümkündür. Ancak, servisi kendisi ya da garsonlar da yapsa, her şeye nezaret eden her işin en iyi şekilde yürütmesini sağlayan ev sahibesinin yeteneği olacaktır.

Bir yemeğin başarılı olmasının önemli bir kaidesi daha vardır. Konuklar arasında görgü ve sosyal bakımdan uyum sağlamak.. Bu, dışarıdan, ilk bakışta tahmin edilebileceği gibi kolay bir iş değildir. Aslında son derece güçlükleri vardır ve kolay kolay üstesinden ge-linemeyecek bir problemdir. Bununda üstesinden gelmek ayrı bir görgü meselesidir.

Genel kanı, güzel ve çok konuşanların bir araya gelmesi ile davetin başarılı geçeceği, herkesin eğleneceği merkezindedir. Halbuki çok ve güzel konuşanların yanlarına, az konuşan, dinlemeyi seven insanlar oturtulmalıdır.

Oturma yemeklerinde kullanılan masalar, çeşitli şekillerde olur. Dikdörtgen, kare, oval, yuvarlak, atnalı, L ve I biçimi masalar evlerin, salonların durumuna göre kullanılır.

Üç, dört kişilik samimi dostlar için düzenlenen yemeklerde en uygunu iki taraftan açılıp kapatılabilen dört köşe masalardır. Bunların üzerlerine her tarafını kaplayacak büyüklükte tek örtü konabileceği gibi, herkesin önüne peçetemesi, küçük birer örtü de konulabilir. Bu takdirde masaların üst kısımlarının göze çok zarif görünen, lekesez, mat ya da parlak cilalı olması gerekir. Somaki mermer masalarda bu küçük peçetelerle düzenlenen sofralar, çok zarif olmaktadır. Ancak tam örtülerek hazırlanan masalar daha pratik, daha rahattır. Bu uygulamada sofraya örtüsü ile masa arasına müflon denilen, fani-le tipi bir örtü, ya da muşamba sermek gerekir. Yemek sırasında kadehler masaya değdiği zaman gürültü çıkarmaması bakımından da, sıcak yemeklerin veya dökülen su ve diğer meşrubatın masanın tahtasını bozmamasını sağlamak bakımından da bu yol tercih edilir. Tabaklar masalara ikişer ikişer konur. Birbirleriyle aralıkları 50 - 60 santim ve eşit olarak düzenlenir. Herkesin önüne iki tabak konmalıdır. Tek tabak konularak servis değiştiğinde tabak değiştirme şekli uygulanırsa da, ikişer tabaklı servis daha pratik ve daha gösterişlidir. İki tabaktan alttaki daima düzdür. Üsttekinde ordövr ye-necekse alttakinden biraz küçükçe düz tabak, çorba verilecekse çukur bir tabak olmalıdır.

Yemek çatalı tabağın hemen soluna, onun da soluna sıra ile balık çatalı ve ordövr çatalı konur. Tabağın sağ tarafına ise sıra ile yemek bıçağı, balık bıçağı, ordövr bıçağı ve kaşık konur. Komposto, sütlaç cinsinden sulu, kaşıklı yenecek tatlılar varsa ordövr kaşığı tabağın hemen sağma, bıçaklardan önceye alınır. Yemiş ya da pasta çatalı ise tabağın hemen önüne, ondan sonraya da yemiş ya da pasta bıçağı konur.

Su bardağı, servis tabağının ön hizasını geçmemek üzere tabağın soluna konur.

Yağ ve sirkelik sofranın ortasına, herkesin uzanabileceği bir yere konur. Sofra kalabalıkça bunlar, uzunluğuna göre sofranın iki üç yerine konmalıdır. Tuzluk, karşılıklı iki tabak servisi arasına; hardal, sofranın iki baş tarafına konulmalıdır.

Salata kâsesi, bir küçük tabağa oturtulmuş olarak servis tabaklarının sol ön tarafında bulunur. Yemiş, sofranın tam merkezine; çiçek, sofranın her iki tarafında uzunluğuna doğru bardak takımlarıyla sofranın merkezi arasına, ekmek sol tarafa, çatalların yanına konulur. Peçete tabağın içinde değilse, ekmek çatalının solundaki yerinde, peçetenin üstüne iki dilim halinde konulur.

Ancak, peçeteler gülünç şekiller verilmeden ve tabakların üzerine konulmalıdır. Çorba servisi, masaya oturulmadan önce yapılıyorsa peçetenin yeri sol taraftır ve tabağın önüdür. Yuvarlak, halka biçiminde peçete hiç bir sofrada doğru değildir. Kâğıt peçete ziyafetlerde kullanılmaz. Sadece teklifsiz, yakın ahabpların davetinde kullanılabilir. (Resmî yemeklerde, hanımların peçetelerinin içine küçük boyda, düz kırmızı renkli ikinci bir peçete konulması uygun olur.)

YEMEK SIRASI

- 1- Çorba
- 2- Balık ya da garnitürü bol sebze tavuk veya hindi
- 3- Salata
- 4- Sebze

5- Tatlı veya meyva

Yakın dostlara verilen yemeklerde üçüncü maddedeki tavuk ve hindi'nin yerini her hangi bir et yemeği rahatlıkla alabilir. (Yemekten sonra kahve verilir.)

DİKKAT EDİNİZ!

Örneğin, resmî yemeklerde sofraya tereyağı alınmaz. Resmî yemeklerde delikli tuzluk veya biberlik kullanılmaz. Bunların küçük kaşıkları unutulmamalı ve tuzluk - biberlik her 4 kişiye 1 tane olmak üzere konmalıdır.

Masanın ortasındaki geniş vazoya uzun saplı çiçekler konulmaz. Karşılıklı kimselerin birbirlerini görmelerini ve konuşmalarını engellemeyecek boyda çiçekler yerleştirilir.

ÇİÇEK EVET — ÇOCUK HAYIR

Bir yemek dâvetine gidilirken küçük bir hediye götürülmesi normaldir. Bazı kimseler yiyecek - içecek maddeleri götürürler. Ancak pek teklifsiz ahabplara gidilirken hoş görülebilecek bu tutum, aslında hiç bir şekilde yerinde sayılamaz. Bu konuda en iyi hediye bir buket çiçektir. Yeni tanışılmış bir ailenin yemeğine, ya da resmî bir yemeğe çiçeksiz gidilmemelidir. Çiçek, gidilirken de götürülebilir, önceden de çiçekçiye sipariş verilerek suretiyle gönderilebilir.

Çok samimi ahabplar dışındaki yemek davetlerine çocuk götürülmez. Samimi ahabplara da ancak öğle yemeğinde çocuk götürülebilir. Resmîyeti ağır basmayan davetlere, davet sahiplerinin aynı yaşlarda çocukları varsa ve birbirleriyle bağdaşabiliyorlarsa, yine öğ-

yemeklerinde çocuk götürülebilir. Bu durumların dışında, çocuklar huysuzlukları, haşarlıkları, hattâ varlıkları ile konuşmaların, davetin havasını etkileyebilecekleri için yemek davetlerine götürülmez.

KIYAFET

Davetlerde kıyafet gerek kişinin derli - topluluğunu ve gerekse arasına karıştığı insanlara saygı derecesini göstermesi bakımından önemlidir. Kıyafet, bir insanın çevresine verdiği değer, bir bakıma da kendisine çevrede verilen değer aynası niteliğindedir. Çevresine değer veren ve çevresi tarafından kendisine değer verilen insanlar kıyafet konusunda son derece titiz davranmalıdırlar.

Yemek davetlerinde kıyafet basit, fakat gereklidir. Yemeklere en azından koyu bir kostümle gitmek gerekir.

Akşam yemeklerinde olsun, öğle yemeklerinde olsun erkeklerin en azından koyu, fakat her halde takım elbise ile gitmeleri şarttır. Hanımlar da akşam yemeklerinde tercihan koyu renkleri seçmelidirler.