SOFRA TAKIMLARININ SOFRADAKİ YERLERİ

Necip Usta

1 Sofraya üç takımdan fazla bıçak, çatal konmaz lüzum olursa diğer takımlar sonradan ilâve edilir. (Bardak 4 adet konabilir.)
2 Misafir olduğu bir sofrada her yemek kendi takımıyla yenmelidir ve her yemekte bıçak, çatal, tabak değişmelidir. Soğuk yemek soğuk tabakta, sıcak yemek ısıtılmış tabakta yenmelidir. Bu kaide aile sofrasında uygulanmaz.
3 Çatallar kullanış sırası ile sivri tarafı havaya kalkık olarak tabağın solunda yerleştirilir, istisna tatlı çatalı tabağın önüne sapı solda, sivri kısmı yukarı bakar vaziyette yerleştirilir.
4 Bıçaklar keskin tarafı tabağa dönük vaziyette tabağın sağına yerleştirilir. İstisna olarak: 1 - Tatlı bıçağı sapı sağda ağzı tabağa dönük tabağın önüne yerleştirilir. 2 - Ekmek bıçağı soldaki ekmek tabağının sağ kenarına ağzı tabağın ortasına dönük vaziyette yerleştirilir.
5 Bardaklar tafrada her zaman sağda dururlar. Duruş sıraları sağda duran yemek bıçağının ucu bardağın dip arla hizasında olur, eğer yenilecek yemek üç bardağı icap ettiriyorsa, yemek bıçağının ucu hafif çapraz yanyana konmuş üç bardağın dip orta sim hedef alır vaziyette durur.
6 Kaşıklar oyuk tarafı havaya bakar vaziyette tabağın sağındaki bıçağın sağına yerleştirilir, istisnası tatlı kaşığıdır, tatlı kaşıkla yenirse tatlı kaşığı tatlı bıçağının yerini alır, sapı sağda, oyuk tarafı yukarı bakar vaziyette durur.
7 Şamdan ve Çiçelcler her ne kadar sofraya asalet verirler ise de misafirlerin birbirlerini görmesine engel olmıyacak şekilde yerleştirilmelidir.
8 Tuzluk ve biberlik sofrada yemek tabağının önündeki tatlı çatal ve kaşığının arkasında masanın ortasına yakın kısımda durur.
9 Hardalltk önceden sofraya konmaz, eğer hardalla yenecek bir yemek varsa, hardal o yemekle sofraya gelir.
10 Ketçap daha önceden sofraya konmaz, eğer keçapla yenecek bir yemek varsa keçap o yemekle sofraya gelir.

© lezzetler.com tarif no:25192 • adı:SOFRA TAKIMLARININ SOFRADAKİ YERLERİ • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:28