



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİZMETÇİ OLMAYAN FAKAT MİSAFİR OLAN AİLE SOFRASINDA SERVİS

Necip Usta

Evin .hanımı masanın kapiya yakın ucuna oturur. Masanın üzerindeki takımlar haricinde yemekte yemeğin sonuna kadar lâzım olacak her şeyi büfenin üzerine veya varsa küçük tekerlekli servis arabası veya küçük bir servis masasının üzerine hazırlar. Böylece kolay servis etme imkânına sahip olur. Böyle bir sofrada evin hanımının vazifesi yemek servisini idare etmektir. Evin hanımı sofrada yemek servisini yalnız başına yapamayacağına kanaat getirirse sofradaki en samimi hanım arkadaşından yardım isteyebilir.

YEMEK SERVİSİ

Servis tabağı elden ele dolaştırılmak sureti ile evin beyinin sağındaki bayandan başlayarak sıra ile önce bayanlara en son evin hanımına verilir. Sonra evin hanımının sağındaki baydan başlayarak sıra ile baylara en son evin beyine verilir. Yemek alırken baylar bayanlara yardım ederler.

KUVER TABAĞI

Masaya umumi görüntü için önceden konan tabağa kuver tabağı denir. Yemek servis edilirken kuver tabağı masadan kaldırılır. Sebebi, tıkrı yapar ve yemeğin sıcaklığını alır. (İstisnası) konsome fincanı, tabağı ile veya çorba tabağı ile üzerine konulabilir.

SOFRADAKİ KİRLİ TAKIMLAR NE TARAFTAN KALDIRILIR? TEMİZ TAKIMLAR NE TARAFTAN SOFRAYA KONUR ?

Sofradaki kirli takımlar, çatal, kaşık, bıçaklar, bardaklar, tabaklar sağdan alınır ve bu takımların temizleri sağdan sofraya konur. Niçin mi? Kolunuz dirsekten içe bükülür de onun için.

İstisnası : Ekmek tabağı, salata tabağı, el taşı soldan alınır ve soldan masaya konur. Eskiden çatal da soldan alınıp soldan masaya konurdu. Çatal sık sık değiştirilen bir takım olduğu için servis edenin çatalı koymak için sola bıçağı koymak için sağa geçmesi mahzurlu olduğu kanısına varıldı. Çatalın da sağdan alınıp sağdan masaya konması kabul edildi.