



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞIKLAR

Kaşıklar, özellikleri itibari ile çorba, tatlı, çay yemek kaşıkları olarak tanınır. Ayrıca, büyük tiplerde servis kaşıklarında mevsuttur. Cinsleri itibariyle tahta, çeşitli metallere, gümüş, plastik oları da vardır. Bunlardan başka ölçü kaşıkları mutfakta diğer kaşıklara yardımcı olarak kullanılır.

Karışımlar için, çeşitli büyüklüklerde tahta kaşıklara ihtiyaç vardır. Tahta kaşıklar, sağlam, kullanıldıkça pürüzlenmemelidir. Aynı zamanda, biçim bakımından tencere diplerine ve kenar köşelerine erişebilecek gibi olmalıdır. Yuvarlak, oval, düz (spatül) biçiminde olanlar kullanışlıdır.
