



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KONYA SOFRA DÜZENİ

Konya da yemekler yer sofrasında yenilir. Yere işlemeli bir sofrâ bezi serilir, üzerine sofrâ atlığı, onun üzerine kişi sayısına uygun büyüklükte sini konur. Keten tek parça uzun sofrâ peşkiri sininin çevresine dolandırılır.tahta kaşıklar yüzleri aşağı gelecek şekilde çorba tasının etrafına sıralanır. Yemekler evin hanımı veya genç kızı tarafından çorba tasının ortaya konulmasıyla başlar. Konya sofrasında yemeklerin sofraya geliş sırası;çorba,et,hamur işi,tatlı düzeniyledir.
