



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜMES HAYVANLARININ PARÇALARA AYRILMA VE SERVİS EDİLMESİ

Büyük tabaklar içinde süslü bir şekilde kesilmiş ve garsonlar tarafından yönetilen büyük ve resmî ziyafetler dışı, özel aile davetlerinde sofraya getirilen tavuk, piliç, hindi ve kaz gibi bütün kümes hayvanlarını kesmek ve davetlilerin tabaklarına servis yapmak görevi her vakit ev sahibesine aittir.

Bu böyle olmakla, sofraya getirilmiş olan bu hayvanları, elleri titremeden, etrafa sıçratmadan düzgün bir şekilde parçalara kesebilecek ev sahibeleri de kanımca pek çok olmasa gerektir.

Bu durumu gözönünde tutarak, bunları sofrada etrafa sıçratmadan, düzgün parçalara ayırabilmek konusunda bazı öğütlerle, kesmenin kolay bir yöntemini burada anlatmakta yarar gördük. Şöyle ki :

Büyük bir tabak içinde kesilmemiş bir halde sofraya getirilen her hangi bir kümes havanını önceden başka bir tabağa aktararak büyük tabak içindeki salçanın sağa sola sıçramasına, ya da bulaşmasına engel olmalıdır.

Sonra başka tabağa almış olduğumuz bu hayvanı tabakta sırtüstü duruma getirerek sol, elimizdeki büyük servis çatalını tavuğun göğsüne sıkıca batırarak ve bastırarak hayvanın kolayca oynamamasını sağladıktan sonra sağ elimizdeki ucu sivri ve çok keskin servis bıçağı ile de, iç taraftan olmak üzere, önce tavuğun butlarını kalça yönüne doğru keserek gövdeden ayırmalıdır. (Yemek, konuk adedine göre butları eklemlerinden ikiye de ayrılabilir.)

Bundan sonra, sol elimizdeki çatalı bu kez de kanat altından sap-lıyarak, tavuğun her iki taraflarındaki göğüs etlerini, göğüs kemiği yönüne doğru ve kanat da göğüs etlerine yapışık bir halde olmak üzere keserek göğüs etlerini de çıkardıktan sonra çıkarılan her göğüs etini de tavuğun büyüklüğüne ve konuk sayısına göre iki veya üç düzgün parçaya kesmelidir. (Kanada rastlayan göğüs eti az miktarda bırakılmalıdır.)

En son olarak da tavuğun baş, arka ve sırt kısımlarını parçalara ayırdıktan sonra konuklara servis edilmek üzere bu parçaları tekrar salça servis tabağına almalıdır. (Tavuk veya hindinin boyun, arka ve sırt kısımlarını ancak ev halkından olan kimselere vermek gerekir).

Yukarıdaki anlatımımıza kesinlikle uyulduğunda bir sıkıntı duymadan konuklara bir tavuğu kolayca parçalayabiliriz. Ancak kendimize güvenemediğimizde bu işlemi mutfakta yaparak, parçaları servis tabağına zevkli bir şekilde yerleştirmeli ve sofraya getirmeliyiz.

Davetlilerin de tabaklarına almış oldukları parçaları, olanağınca bıçakla keserek yemeleri gerekir.

Her ne kadar bazı memleket âdetlerince kanat gibi kesilebilmesi güç olan kısımları, elleri kirletmeden kemiği ucundan dokunurca tutarak yemeğe izin varsa da, genellikle yüksek sosyete, büyük. sofrası ve ziyafetlerde bu şekilde yemek hiçbir vakit uygun değildir.

Kümes hayvanlarının, çorba, yumurta, balık veya etten sonra, sebze, pilav - makarna, börekten önce servis yapılması gerekir.