



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELERİN YENME USULLERİ

Her meyvenin yeniş biçimleri olduğundan, bunların soyulma, kesilme ve yenme tarzlarını teker teker görelim.

Elma, armut, şeftali: Uzunluklarına doğru dörde kestikten sonra kesilmiş parçalardan her birini, iç kısımlarına çatal batırarak, kabuğunu bıçakla soymak ve ağza çatalla götürüp yemek gerekir. Bu meyvelerin kabuğunu helezonî bir şekilde soymak veya parçaları elle tutup soymak ve yemek görgü kurallarına göre doğru değildir.

Erik, kayısı: Bunlar soyulmaz, yalnız büyüklüklerine göre bıçakla kesilebilir. Fakat bir - iki lokmada yemek şartıyla yenabilir, çekirdekleri avucumuza alıp tabağın kenarına koyarız.

Kiraz, vişne: Bu meyveler de aynı şekilde yenir. Yalnız vişnenin gerek kendisi, gerek çekirdeği leke yaptığından, saplarından tutup yedikten sonra çekirdekleri küçük bir kaşığa çıkarıp tabağın kenarına koymalıyız.

Çilek ve dağ çileği: Kremalı veya üzerlerine pudra şekeri dökülmüş çilekleri kâse içinden kaşıkla alıp yemeli. Çok büyük boyda olanlarını sağ elle birer birer alarak tabağın bir kenarına konmuş pudra şekerine batırarak yiyebiliriz.

Kavun: Dilimlere bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış olan kavuna çatalı batırıp kabuğunu kesip ayırmalı, çatal veya bıçakla küçük parçalara bölerek yemeli.

Karpuz: Dilimlere bölünmüş ve çekirdekleri mümkün olduğu kadar çıkarılmış karpuzla çatalı batırıp dilimi kabuğundan ayırdıktan sonra bıçakla küçük parçalara kesmeli, ağza almalı. Ağızdan çıkarılacak çekirdekleri sol ele alarak tabağın kenarına bırakmalı. (Çekirdekleri çatalla temizlemek bazı nahoş durumlar yaratır, masa örtüsüne, hattâ yanında oturanların kucaklarına veya tabaklarına sıçrayabilir.)

İncir: Sol elle tutulan çatalı incirin sol tarafına saplayarak sağ elde tutulan bıçakla kabukları yüzüncesine soymalı. İnciri dörde böldükten sonra her parçayı çatalla ağza götürmeli.

Muz: Her iki ucunu kestikten sonra çatal ve bıçakla kabuğunu boydan boya kesip meyveyi ortaya çıkarmalı. Sonra muz küçük parçalara bölerek çatalla yemeli.

Mandalina, portakal: Aslında yukarıda öbür meyveleri soyarken söylediğimiz tarzda soymak gerektir. Ama bilhassa portakalı el değdirmeden soymak herkesin yapamayacağı kadar zor olduğundan büyük ve önemli davetlerde bile şimdi portakal veya mandalina elle tutulup soyulmaktadır.