



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSAFİR DAVETİNDE VE BAYRAMLARDA AİLE SOFRASININ KURULUŞU

Misafir davet edildiğinde ve bayramlarda evin hanımı iştah açıcı bir sofraya kurması icap eder. öğle yemeği ile akşam yemeği arasındaki farkı unutmayınız. Davetlilerin rahatça yemek yiyebilmeleri için masada bir kişiye 60 santimlik bir yer olması lâzımdır. Masanın üzerinde misafirlerin birbirlerini görmesini engelleyecek hiç bir şeyin yeri yoktur, öğle yemeğimin beyaz, uçuk renkli masa örtüleri, akşam yemeği için beyaz düz keten veya işlemeli keten ve uçuk renkli masa örtüleri tercih edilir. Görüşü kapamayan alçak olarak bir çiçek ve şamdan masaya zerafet verir.

MİSAFİR KABUL EDİLDİĞİNDE MASA ŞÖYLE KURULUR:

Masa örtüsünün uçları misafirleri rahatsız etmeyecek şekilde masanın ayaklarına gelmelidir, örtü düzgün olarak masaya yayılır, örtünün katlamadan mütevellit ortasındaki çizgi masanın tam ortasına gelmelidir. Masanın kenarında bir santim mesafe bırakılarak bir yemek tabağı konur. Tabağın sağına kenar hizasına müsavi olarak ağız tabağına dönük yemek bıçağı konur. Tabağın üzerine sade katlanmış bir peçete konur. Sola su bardağı konur. (Bıçağın ucu iki bardağın ortasını hedef alır.) Eğer yemekte önce balık yenilecekse yemek bıçağının sağına bir balık bıçağı, yemek çatalının soluna bir balık çatalı yerleştirilir. Yalnız balık çatalının ucu diğer yemek çatalından biraz daha yukardadır. Eğer yemekte çorba da yenecekse balık bıçağının sağına çukur kısmı yukarı gelmek üzere çorba kaşığı konur. Eğer yemekte tatlı yenirse kuver tabağının tam önüne sap kısmı sola gelmek üzere tatlı çatalı, çatalın arkasına sap kısmı sağa gelmek üzere tatlı kaşığı konur. Eğer tatlı bıçağı koymak icap ederse bıçağın sapı sağa gelmek üzere keskin tarafı tabağına dönük olarak tatlı kaşığının yerine desert (tatlı bıçağı) konur.