



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİKNİK SOFRASI

Evlerin teraslarında, balkonlarında, bahçelerde, havuz kenarlarında düzenlenen ziyafetler genel olarak kır yemeği niteliği taşıır. Ziyafetin öğle ya da akşam yemeği ile ilgili oluşuna göre düzenlemede bazı küçük değışiklikler yapılır.

Piknik yemeklerinde masa örtüleri renkli olmalıdır. Beyaz renk, resmiyet anlamı taşıdığı için beyaz örtü kullanmak doğru değildir. Davetliler ve davet sahibi bu yemekte daha rahat, daha sade kıyafetler giyerler. Renkli örtülü masanın üzerine kır çiçekleri, sepet ve buketler halinde (masanın büyüklüğüne göre) konulur Örtü gibi, renkli ve hattâ uaeenı tabaklar kullanılır.

Yemekler ağır cinsten olmaz. Örneğin, bol sebze ve çerezli bir ordövrden sonra sebzesi bol bir et yemeği ve meyve verilir. Yemek arasında bol salata, marul bulundurulur. Piknik sofrasında ızgara, hem hazırlanışının zevkliliği, hem de niteliği bakımından tercih edilir.

Piknik sofrası için oturulacak yerlerin rahat olması gerekir. Ağır koltuklar, divanlar yerine hasır iskemle ve koltuklar, pufar, hattâ kütük parçaları kullanılır.

Son zamanlarda yabancı memleketlerde olduğu gibi bizde de hafta sonu tatilleri, genellikle pazar günleri, pikniğe gidilmektedir. Memleketimiz, tam anlamıyla piknikler için hazırlıklı olmadığından kır lokantaları yeterli değildir. Bu nedenle pikniğe giderken yiyeceklerimizi kendimiz götürmeliyiz. Piknik yapmak isteyen aileler termos ya da içine buz konan buz kaplarını da yanlarına olabillerse daha rahat ederler.

Tabii, piknik masası ve sandalyeleri de rahat ettirici takımlardandır.

Tatil günlerinde yapılan pikniklerde bazan dağ başında en gerekli bir aracı, örneğin şişe açacağını unutmak mümkündür. Bu hale düşmemek için piknik öncesi hazırlanmış bir listeden alınacakları kontrol etmek faydalıdır. Bu listeyi kaybetmemek, üstelik her defasında noksanları ilâve etmek bir sonraki tatil günü için daha faydalı olacaktır.