



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALATA NASIL YENMELİ?

Salatanın servisi ve yenmesi konusunda da hem ev sahiplerinin, hem konukların dikkat etmesi gereken noktalar vardır.

Bunun başında her konuk için sofrada bir salata tabağının bulundurulması gelir. Yemek tabağının sol tarafına konacak küçükçe bir tabak bu işi görür. Masanın ortasındaki büyük tabaktan veya garsonların ellerinde getirerek servis yaptıkları tabaktan, salata, küçük tabağa ahır ve oradan yenir. Turşu için de aynı şekilde, salata tabağı büyüklüğünde bir tabak kullanılır.

Bazı kuru yemeklerde salata, yemek yenilen tabağın kenarına alınabilir ama, aslında bu doğru değildir. Hele, sulu yemeklerde salata veya turşu, yemek yenilen tabağın kenarına kesinlikle konulmamalıdır. Yemeğin' suyu ile salata veya salatanın suyu, ister istemez birbirlerine karışabileceğinden bunu uygulamaktan kaçınmalıdır.

Salata yenirken bıçak kullanılmaz. Her türlü salata için tek yeme aracı çataldır.

Bazı kimseler, önlerindeki küçük tabakta bulunan salata bittiği zaman büyük servis tabağından bir miktar alıp doğrudan doğruya ağızlarına götürürler. Çok yanlış bir davranıştır. Bir insan salatayı çok sevebilir ve fazla da yiyebilir. Bunda sakınılacak, utanılacak bir taraf tabii dozunu kaçırmamak, aç gözlüce bir tutuma düşmemek şartıyla yoktur. Bu bakımdan, misafir, küçük tabağındaki salata bittiği takdirde, rahatlıkla servis tabağından ikinci kez salata alabilir.

Salatanın limonlu veya sirkeli olması konusunda misafirin bir tercih yapar duruma düşmemesi de lâzımdır. Davet sahibi, bu konuda hangi türü seçmişse onu kabullenmek, benimsemek gerekir. Esasen, salata aslında, normal şartlar altında çok yenen bir şey olmadığı için, insan hoşlanmadığı bir salata ile karşı karşıya kalsa bile, bir iki çatallık almak suretiyle sevmediğini açığa vurmamak yoluna gidebilir.