



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRA DÜZENİ

Dünyayı rahatlığa sürükleyen sadelik akımı, yemek salonuna ve sofraya da düştü.

Küçük apartmanların, ufak evlerin yemek salonları, ancak açılır kapanır bir masa, ailenin bütçesine göre pahalı ya da ucuz bir büfe, gerektiği kadar iskemle, yer varsa birkaç koltuk alıyor. Her şey, ev kadınına fazla yorgunluk vermeyecek biçimde yapılıyor.

Artık sofralar da eskisi gibi kurulmuyor. Cilâlı ya da kristal konmuş yemek masasının üzerine, ev halkının sayısına göre, tabakların kenarlarından beşer altışar santim çıkacak büyüklükte dörder köşe örtüler seriliyor. Bu örtülerin, büyük örtülere yeğ tutulması, yıkanmasındaki kolaylıktan ileri geliyor. Sofranın orta yerine, şömen dötabl örtülüyor ve üzerine çiçeklik konuluyor.

Yukarıda görüldüğü üzere, tabağın sağına bıçakla kaşıklar, soluna çatallar, ön kısmına su bardakları sıralanır.

Sofraya, yalnız bir tabak koymak gerekir. Her yemekte kullanılan çatal, bıçak ya da kaşık, tabakla beraber kaldırılır. Yerine temizi verilir ve daima dış taraftan alınmak üzere çatal bıçak kullanılır.

Peçeteye gelince, bunun temiz, ütülü, kolalanmış ve gayet sade bir şekilde katlanarak tabağın içine bırakılması bir koşuldur.

Bunlar gündelik ev sofraları için daha sade bir biçimde yapılır. Yalnız çiçek, temizlik ve düzen, her gün için gereklidir. Sofra düzenleme işi bir sanattır. Sofra sanatıdır. Biraz daha genişçe bilgi verelim:

Bir ziyafette, hatta günlük ev sofralarımızda, iyi bir sofraya düzeni, renk katar. Göz zevkimizi okşayan bir sofraya hazırlanışı bir ev hanımının kişiliğini ortaya koyar.

Herkesin masadaki yeri ve özellikle yere düşünülerek oturtulması ev sahibesinin nezaketini, inceliğini bir kat daha artıracığı da unutulmamalıdır.