



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRA KURMA SANATI

Necip Usta

Çok eskiden beri insanların sofrada yemek ve içmekte yaptıkları hareketler terbiye ve görgüleri için bir ölçü olarak kabul edilirdi. Bu durum bu gün de böyledir. Sofra insanları birbirlerine yaklaştıran, kargınlıkları gideren bir bağ teşkil eder. Ev sahipleri sofralarına ne kadar ehemmiyet verirlerse Misafirlerine o kadar ehemmiyet verdiklerini göstermiş olurlar. Sofrada kaideler değişmez, sofranın usulüne göre düzenlenmesi her yemeğin kendi takımı ile yenmesi lâzımdır. Bir kral sofrası ile bir aile sofrası arasındaki fark sofranın takımlarının lükslüğüdür. Kaide bakımından ikisi de aynıdır. Çorba kral sofrasında da, aile sofrasında da sağdan servis edilir, çorba kaşığı ile içilir. Servis tabağı içinde hazırlanan yemek kral sofrasında da, aile sofrasında da soldan servis edilir. Netice olarak sofranın prensip ve kaidelerinin bilgi ve ciddiyet ile tatbik edileceği bir yerdir.