



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI, PASTA VE TURTALARIN SERVİS YÖNTEMLERİ

Balo, soğuk büfe ve banquet (büyük ziyafet)ler dışında, öğle ve akşam yemeklerinde sofraya küçük pastalar, kek ve benzeri gibi kuru tatlıların çıkarılması doğru değildir. Pasta, kek, bisküvi ve benzeri gibi kuru tatlıları ancak ikinci çaylarında vermemiz gerekir. Balo, soğuk büfe ve banquet'lerde de turta, pötifur ile suvare pastası denen 3 - 4 santim uzunluğundaki küçük pastacıkları vermemiz zorunluğudur.

Turtalar ise, daha çok balo, soğuk büfelerde verilmesi alışkanlıksa da, öğle ve akşam yemeklerinde, hattâ ikinci çaylarında da servis yapılabilir. Fakat yemeklere, en fazla yakışan alaturka tatlılarla, puding, bavruaz (bir çeşit elmasıyemsi krema), sufle, jöle (elmasıye) gibi alafranga tatlılarıdır.

Bunların yeniş şekline gelince: Bu tatlıların cins ve çeşitlerine göre değişen bir durum ise de, baklava, trigona, milföy pastası gibi kesmeden yenilebilmesi güç olanlar dışında, diğer bütün tatlıları yerken olanağınca bıçak kullanmadan, pasta ya da sıradan bir çatalla keserek yememiz gerekir. Özellikle turtaları, tabaklarımızda bıçakla kesmek, sofraya görgüsüne çok çirkin görülmektedir.

Sütlâç, mahallebi, keşkülüfukara, krema, puding, bavruaz ve benzerleri gibi kremamsı tatlıları ise küçük tatlı kaşığıyla yememiz doğru olur.

Alaturka ve alafranga tatlı, pasta ve turtaları, yemekten sonra ve meyveden önce servis yapılmalıdır.