



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI VE PASTALARIN SERVİS VE YENME ŞEKİLLERİ

Tatlılar Türk sofrasında çeşitli olmaktadır. Bunlardan hamur tatlılarının yenmesinde bıçak ve çatal, ötekilerinde, tatlısına göre yalnız çatal ve ya kaşık kullanmak gerekir. Örneğin, muhallebi, sütlâç, kremler ve benzerleri küçük kaşıklarla, pastaları çatal ve bıçakla yemek gerekir. Pasta ve tortularda çatalla birlikte bıçak da kullanılması rahat yemenin şartıdır.

Pastalar yemekten sonra verilmektedir. Kurulu sofrada, yemekten önce alınması düşüncesiyle küçük küçük pastalar ve tortalar bulundurmak doğru değildir. Bu şekil, sadece çaylarda uygulanmalıdır. Balolarda, resmi, büfeli yemeklerde de masalar üzerinde, çerez ve yiyeceklerle birlikte pasta ve tortalar bulundurulmaktadır. Ancak, bu usûl, oturarak yemek yenecek sofralar için uygun düşmez.