ACI KAHVE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg kahve çekirdeği
Su
Kahve Dibeği

Kahve tavasında karıştırılarak kavrulan çekirdek kahve soğuduktan sonra dibekte iyice dövülür. Gümgüm adı verilen kaplarda su ilave edilip kaynatılarak telvesi çökünceye kadar dinlendirildikten sonra bu işlem gümgümlerde bir kaç kez tekrarlanır ve kahvenin hulâsa (=öz) haline gelmesi beklenir. Yoğunlaşmış bu öz, boşaltıldığı cezveden mekkâvî denilen özel kulpsuz fincanlara genellikle iki yudumluk konularak sıcak olarak içime sunulur.
Bir kilogram çekirdek kahveden 200 kişiye ikram edilecek kahve çıkabilir.

Not: Acıkahve'ye Arapça hakimiyetindeki bölgelerde ?acı? anlamına gelen mırra denilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:130352 • adı:Acı Kahve (Şanlıurfa) • gönderen:kadife • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:28