



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

TÜRK KAHVESİ

<https://yemek.name>

Kahveyi yapabilmek için önce kişi sayısına göre fincanla ölçerek suyu cezveye koyun. Az şekerli için 1/2 adet, orta şekerli kahve için her kişi için 1 adet, çok şekerli için 2 adet küp şekeri cezveye ekleyin.

Üzerine her fincan için 1 tepeleme tatlı kaşığı kahveyi ilave edip karıştırın.

En kısık ateşte yavaş yavaş pişirin. Kabarıp, köpüklenen kahvenin köpüklerini fincanlara bölüştürün. Kalan kahveyi bir taşım daha pişirip fincanları tamamlayın.

Not: Türk kültürünün ayrılmaz parçası, kırk yıl hatırı olan kahveyi en iyi şekilde yapabilmek ve sunabilmek için birkaç püf noktasını bilmek kâfi. Bunların en başında taze kahve ve kaliteli içme suyu kullanmak geliyor. Bundan sonraki aşama sabrınızla alâkalı. Çünkü en iyi kahve en uzun sürede pişen kahvedir.

