



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

Cezvede kaynatmış suya şeker atarak, biraz daha kaynatınız. Sonra içine bir kaşık kahve koyunuz. Eğer kahvenin köpüklü olmasını arzu ediyorsanız cezveyi 1 - 2 taşım kaynatıktan sonra, köpüğü kesilmeden, üzerine azıcık sıcak su haşlayıp biraz durdurduktan sonra ateşten cezveyi çekiniz. Eğer kahvenin köpüksüz olmasını istiyorsanız kesilinceye dek kaynatınız.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.08.2020