



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AROMALI TÜRK KAHVESİ

Üç taşımada cezvede pişirme yöntemi için, 1 dolu tatlı kaşığı Türk Kahvesini cezveye koyun, üzerine 1 fincan su ve hafif şekerli seviyorsanız 1 çay kaşığı esmer şeker ekleyin.

Tarçının güzel kokusu ve rayıhası için 1 tarçın çubuğunu 10 tur rendeleyin. Cezveyi ateşe koymadan evvel iyice karıştırın. Ateşe koyunca sadece 30 saniyede bir tur karıştırın. (Tarçın yerine arzuunuza göre fındık, kakule veya hindistancevizi de rendeleyebilirsiniz.)

Kahve kaynarken, kenarları kabarmaya ortası çökmeye başlar. Bu, köpüğün en fazla olduğu andır. Kahveyi tüm fincanlara 1 parmak yüksekliğinde döktükten sonra cezveyi tekrar ocağa koyun, bu döktüğünüz yere kadar yeniden taşıyın, fincanlara dökerken öncekinin tersi bir sıra izleyin. Üçüncü taşım için kahveyi bir kez karıştırın ve iyice köpürtün, öncesinde konulmuş köpükleri bozmadan fincanlara usulca ekleyin.

