



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CİLVELİ KAHVE (MANİSA)

Cilveli kahve, sunumu ve tüketiliş şekliyle diğer kahvelerden ayrılıyor. Fincana dökülen bol köpüklü Türk kahvesinin üzerine çifte kavrulmuş, öğütülmüş badem ve iki çeşit baharattan oluşan karışım dökülüyor. Kahvenin yanında bir kaşık veriliyor. Kahve içilmeden önce bademler yeniyor. Ardından kahve içiliyor. Köpükle badem ezmesinin karışımı özel bir tat oluşturuyor. Dövülmüş bademin kahvenin dibine çökmemesi için mutlaka çifte kavrulmuş olması gerekiyor

Manisa'da eski dönemlerde gelinlik kızlar, evlerine gelen görüçülere bu kahveyi ikram edermiş. Bol köpüklü kahvenin üzerine öğütülmüş badem konurmuş. İşte o "cilveli" adıyla bilinen Türk kahvesi, patentle koruma altına alındı.

Manisa'nın tarihi ve turistik mekanlarından olan Yenihan'da kafe işletmeciliği yapan Tamer Çipiloğlu, cilveli kahveye sahip çıkıp yeniden canlandıran kişi. Eski dönemlerde şehzadeler için de özel olarak hazırlana bu kahve, asıl şöhretini gelinlik kızlarla edinmiş. Gelinlik kızlar eve gelen görüçülere bu cilveli kahveyi hazırlarmış.

