



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## COLD BREW

1 litre soğuk su  
120 gram kahve (Uygun kalınlıkta çekilmiş kahve çekirdeği)  
Servisi için:  
4 adet küçük parça buz  
1 su bardağı süt

Taze taze çektiğiniz kahve çekirdeklerini bir sürahiye aktarın. Üzerine soğuk, içme suyunu ekleyin ve karıştırın. Kahve çekirdeklerinin suyu çekmesi ve aromalarını bırakmaları için karışımı 12 saat kadar bekletin. Sabırla beklettiğiniz kahveyi, tel süzgeç yardımıyla cam bir kaba süzdürün. Kahveyi muhafaza edeceğiniz sürahinin ağzına kağıt bir filtre kağıdı yerleştirin. Pütür kalmaması için; son bir kez kahve karışımını süzün. Servis bardaklarına buz küplerini paylaşın. Bardakları yarısına kadar kahve ile doldurun. Arzuya göre; soğuk süt ekleyerek bekletmeden servis edin.

Not: Çekilmiş kahve çekirdeklerinin renk ve aromasını soğuk suya bırakması için önerilen bekleme süresi 15 saate kadar çıkmaktadır. Suyun kalitesinin kahvenin tadını etkilediği unutulmamalıdır. Kahvenin aromasını azaltmaması adına servis esnasında çok fazla buz kullanmayın.

