



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COLD BREW

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 bardak (113 gram) bütün kahve çekirdeği
4 su bardağı (907 gram) su
Kahve veya baharat öğütücü
Tülbent veya un çuvalı bezi

Kahve çekirdeklerini öğütücünüzün en kalın ayarında veya baharat öğütücünüzde 1 saniyelik kısa darbelerle öğütün. Telveleler ince toz değil, kaba mısır unu gibi görünmelidir. Kahve telvesini soğuk demleme yapmak için kullandığınız kaba aktarın. Suyu üstüne dökün. Telvelelerin suya iyice doyurulduğundan emin olmak için uzun saplı bir kaşıkla hafifçe karıştırın.

Kahvenin yaklaşık 12 saat demlenmesini bekleyin. Kahve tezgahın üzerinde bırakılabilir veya buzdolabında saklanabilir; demleme süresi aynıdır. Küçük bir süzgeci tülbent veya un çuvalı beziyle kaplayın ve büyük bir ölçüm kabının veya kasesinin üzerine yerleştirin. Kahveyi süzgeçten geçirin. Kahveyi küçük bir şişeye veya kavanoza aktarın. Kaptaki kahveyi buzdolabında bir haftaya kadar saklayın.

Kahveyi dilediğiniz kadar su veya sütle seyreletin. Dilerseniz bu da ekleyebilirsiniz.

