



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİLTRE KAHVE

<https://carrefoursa.com>

Kahve makinesinde ya da french press ile kolay bir şekilde evinizde hazırlayabileceğiniz filtre kahve, demlenerek hazırlanmaktadır. Öğütülmüş kahve çekirdeklerinin filtreden geçmesi ile hazırlanan bu kahve keyifli bir sohbet ortamında en az Türk kahvesi kadar söz sahibidir. Filtre kahve yapabilmek için evinizde bir kahve makinesi ya da french press olmalı ve mutlaka özel öğütülmüş kahve olmalıdır.

En fazla 20 gram öğütülmüş kahveyi french press makinesine koyun ve üzerine kaynamış su ekleyin. French press kapağını kapatın ve presi indirmeden 5 dakika demlenmesini bekleyin. Bekleme süresinin sonunda presi bastırın ve kahvenizi fincana doldurun.

Not: Filtre kahve, Türk kahvesine göre daha sert bir aromaya sahiptir. Kahve tadını yumuşatmak derseniz bir miktar sıcak süt ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "altın pençe" tarafından gönderildi. 27.10.2020