



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRANSIZ KAHVESİNİN ÖZELLİKLERİ

İyi su (kireci olmayan).

Çok taze kahvenin karışımı.

Kahve kabına göre ayarlanmış kahve.

Porselen veya gümüş bu iki cins kabin kahve tadını bo/ııı diğı bir çok tecrübelerden sonra anlaşılmıştır.

Hafif ateş üzerinde pişirilmesi (kireçli su ise kireç suyunu üstüne çıkması) yönünden.

Her fincan başına 10 gr. çekilmiş kahve konması.

Fransız kahvelerinde iyi yapılmış bir kahve fincanda kahve izi bırakmaz.

Kahve fincanla servis edilirken yanında küçük bir kaşık ve zarflanmış şekeride bulunmaktadır.

Duble kahve ise, (cafe double) filitre edilmiş kahvedir. Kaynar su yerine sıcak su ile yapılır.

---