



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE HAKKINDA

Mardin Müze Müdürlüğü

Kahve ağacının kökeni Etiyopya'dır ama tarımının yapıldığı ilk ülke Yemen'dir. Kahve dünyada genellikle üç değişik yöntemle pişirilir.

Kaynatma: Yakındoğu'da sultan kahvesi kaynatma yoluyla yapılır. Kahve taneleri ve kurutulmuş ya da hafifçe kavrulmuş kabukları ıslatılır. Bu karışım dakikalarca kaynatılır ve çözülmeyen ana maddeleri çıkarıldıktan sonra, şeker takviyesi ve içine atılan zencefil- tarçınla birlikte içilir.

Pişirme: Türkiye'de Türk kahvesi pişirilerek içilir. Kahvenin çekirdeği kavrulur, daha sonra öğütülür ve cezvede kaynatılır. Türk kahvesi genellikle kakuleyle kokulandırılır.

Filtre: Kahvenin 1650-1670 arasında girdiği Avrupa'da bir kahve hazırlama türüdür. Kahve bir filtreye konur, daha sonra sıcak su eklenir. İtalya'da filtre yöntemine basınç yöntemi eşlik eder.