



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVE SÖZLÜĞÜ

Double Espresso - Hem kahvesi, hem suyu iki ölçü konularak hazırlanan ve büyük fincanda içilen espressodur.

Ristretto - Espresso ile aynı şekilde, aynı miktar kahveyle ama yarım ölçü su ile hazırlanır. Daha kıvamlı ve keskin olur; dünyanın en sert kahvesi sayılır; espresso fincanı ile içilir.

Cappuccino - Çok güçlü bir espressonun üzerine krema ilave edilerek yapılır. En üste, rendelenmiş çikolata veya kakao eklenir; büyük fincanda içilir.

Irish Coffee - Cappuccino gibi hazırlanır. Kremanın üzerine tercihen rendelenmiş çikolata ekilir; uzun bardakta, sıcak olarak içilir.

Caffe Mocha - Espressoya çikolata ve buhardan geçirilmiş süt ilave edilerek hazırlanır. Üzerine krema ve rendelenmiş çikolata eklenir; uzun bardaklarda sıcak olarak içilir.

Cafe Frappe - Soğuk içilen cafe lattedir.

Americano - Normal hazırlanmış espressoya, sonradan, büyük bir fincanı dolduracak kadar sıcak su eklenerek yapılır ve büyük fincanlarda içilir.

French Press - Pistonlu bir tür tel filtrenin, özel cam bir kaptan, sıcak su ile karıştırılmış kahvenin üzerinden geçirilmesi ile elde edilen kahve türüdür; büyük fincanlarla içilir.

Filtre Kahve - Özel bir makinede, belirli bir kalınlıkta çekilmiş ve kağıt filtreye konmuş bir kahvenin üzerinden sıcak su geçirilerek hazırlanan süzme kahvedir; büyük fincanlarda veya "mug"larda içilir.

---