



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE TADIMI

İlk adım "koklama". Burada el ile bardağın üstü kapanıyor ve sadece koklamak için bir yer bırakılıyor. Bunun sebebi dışarıdan gelen farklı kokuları engellemek ve kahvenin kokusunu daha yoğun olarak almak.

İkinci adım "höpürdetme". Kahve höpürdetilerek sesli bir şekilde içiliyor. Bu şekilde içilen kahvenin ağıza püskürmesi sayesinde, kahvenin içerken soğutulması, her noktada eşit algılanmasını ve daha iyi tat almayı sağlıyor.

Üçüncü adım "locate etme" yani kahvenin ağız içinde tamamen yerleştirilerek tadının daha iyi alınmasını ve dilin neresinde yoğunlaştığının anlaşılmasını sağlıyor.

Dördüncü adım ise "yorumlama". Burada kahvenin kokusu, tadı ve yoğunluğu hakkında yorumlarda bulunuluyor.
