



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAZAGRAN (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme:

200 gram toz şekeri,
4 bardak üzüm suyu,
4 bardak soğuk kahve,
1 limon,
1/2 litre su,
buz.

Yapımı: Önce beş bardak olacak kadar orta şekerli bir kahve pişirmeli. Sonra bu kahveyi ince bir tülbentten geçirerek süzmeli. Kahvenin telvesi gidince elde dört bardak kahve kalacaktır. Bunu buzdolabına kaldırıp soğutmali, isteyenler Avrupa'da yapıldığı gibi bir kafe ekspresoda pişirebilir ve bunu soğutabilirler. Her ne biçimde pişirilirse pişirilsin, kahve soğuyunca bunu büyük bir sürahiye boşaltmalı. Buna üzüm suyu ile toz şekeri de katmalı. Uzun saplı bir kaşıkla sürahidekileri iyice karıştırarak şekeri eritmeli. iyice yıkandıktan sonra kabuğuyla birlikte dilim dilim kesilmiş limonu da sürahiye atmalı ve yarım litre de su katıp kaptakileri hafifçe karıştırıp buzdolabına kaldırmalı.

Servis vakti gelince sürahiye buz parçaları koyup bir defa daha karıştırmalı ve limonata bardaklarına boşaltarak servis yapmalı.
