



PORTAKALLI TÜRK KAHVESİ

1 portakal
1 fincan su
Şeker (isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Portakalın üzerinde daire şeklinde bir kesik açılır ve portakalın içi güzelce temizlenir. Temizlenen portakalın içerisine cezveye koyar gibi kahve, su ve şeker (isteğe bağlı) koyulur. Ardından kısit ateşte kontrollü şekilde pişirilir. Kahvenin üzeri köpüklenince ocaktan alınarak fincana koyulur ve servis edilir.

Not: Portakallı Türk kahvesi direkt portakal ile pişirildiğinden dolayı, dikkatlice ısıtılması gerekir. Ayrıca el yakmaması için eldiven ya da bir malzeme ile tutulması önerilir.

