



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KAHVE YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Evde soğuk kahve yapımı esnasında dikkat edilmesi gereken en önemli nokta kullanılan çekirdeğin kalitesidir. Kaliteli çekirdekten elde edilen taze bir kahve ile soğuk kahveniz daha lezzetli olur.

Soğuk kahve yapımında kullandığınız su son derece önemlidir. Kullanılan su kahvenizin tadını doğrudan etkileyebilir. Klor oranı yüksek çeşme sularından uzak durmanızda ve doğal kaynak suyu ya da filtrelenmiş su kullanmanızda fayda vardır.

Soğuk kahvelerinizi fındık, çikolata, vanilya gibi buzlu kahve yapımında en çok kullanılan aromalarla zenginleştirebilirsiniz.

Daha hafif sütlü soğuk kahveler yapmak için yağı azaltılmış sütlerin yanı sıra soya sütü, badem sütü veya hindistancevizi sütü kullanabilirsiniz.

