



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MENENGİÇ KAHVESİ (GAZİANTEP)

- 1 Çay fincanı süt
- 2 Tatlı kaşığı menengiç Kahvesi
- 2 Çay kaşığı toz şeker

Süt ölçüden daha büyük bir cezveye konulur.

Menengiç kahvesi ve şeker eklenir.

Bu kahve Türk kahvesi metoduyla ağır ateşte pişirilmez.

Yüksek ateşte ve sürekli karıştırılarak menengiç kahvesinin iyice erimesi sağlanır.

Kahvenin taneli olmasından dolayı, iyi erimediğinde ağza taneleri fazlaca gelebilir.

Kaynayan kahve 1-2 dakika ocakta kaynatılarak, fincana alınır.

Menengiç kahvesinin özelliği sürekli üzerinde kaymak birikmesidir.

Bu kaymağı istemeyen olursa, kahvenin yanında bir tatlı kaşığı ve bir küçük tabak verilebilir veya süzgeçle fincana doldurulur.

Bu kahvenin yanında menengiç taneleri veya çerezle servis yapılabilir

