



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI TÜRK KAHVESİ

Refika Birgül

1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi  
1 çay kaşığı Esmer Şeker  
(yeteri kadar) Tarçın Çubuğu Rendesini

Öncelikle kahve fincanınızı çıkarın ve tepsiye dizin. Yanına ufak bi bardak da su koymayı unutmayın. Hele bir de lokum da varsa ne ala!Üç taşımada cezvede pişirme yöntemi için, 1 dolu tatlı kaşığı Türk Kahvesini cezveye koyun, üzerine 1 fincan su ve Diyet-Hafif şekerli seviyorsanız 1 çay kaşığı esmer şeker ekleyin. Tarçının güzel kokusu ve rayihası için 1 tarçın çubuğunu da 10 tur rendeleyin. Cezveyi ateşe koymadan evvel iyice karıştırın. Ateşe koyunca sadece 30 saniyede bir tur karıştırın. Kahve kaynarken, kenarları kabarmaya ortası çökmeye başlar küçük bir volkan dağının tepesi gibi. Köpüğün en fazla olduğu andır bu. 1 parmak yüksekliğinde, tüm fincanlara dökün. Sonra cezveyi tekrar ocağa koyun, kahveyi bu döktüğünüz yere kadar taşıyın yine, ama fincanlara dökerken önceki seferin tersi bir sıra izleyin. Üçüncü taşım için kahveyi bir kez karıştırın ve iyice köpürtün, öncesinde konulmuş köpükleri bozmadan fincanlara usulca ekleyin sonra.Eğer İkili telve kullanıyorsanız kahve, şeker ve tarçın rendesini ekleyin, ayrıca su koymanıza gerek yok, zaten Telve kendi suyunu ayarlayıp, piştiğinde de size haber verecektir.

