



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI TÜRK KAHVESİ

Tarçınlı Türk kahvesi yapmak için öncelikle Türk kahvesi hazırlanır. Kahvenin üzerine bir çay kaşığı kadar toz tarçın eklenir. Tarçın kahvenin içinde dağıldığında lezzetli bir tarçınlı Türk kahvesi hazır hale gelir. Tarçın kahvenin içinde karışarak homojen tat oluşturur ve kahveye baharatlı bir aroma katar.

Not: Tarçınlı Türk kahvesi soğuk kış günlerinde içilen sıcak içecek olarak tercih edilir. Bu içecek Türk kahvesinin yoğun tadını hafifletirken tarçının tatlı ve baharatlı aroması ile harmanlanarak farklı bir lezzet yaratır. Bu lezzetli içecek diğer Türk kahvesi çeşitleri gibi çeşitli sosyal etkinliklerde ve arkadaşlarınızla bir araya geldiğinizde tüketebileceğiniz bir alternatif olur.