



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TELVELİ FRAPPE

2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
3 küp şeker
1 fincan soğuk su
3 yemek kaşığı süt
3-5 küp buz

1 Türk kahvesi fincanı su ve dolu dolu 2 tatlı kaşığı Türk kahvesini Arçelik Telve'ye koyun. Kahvenizi şekerli tercih ediyorsanız 3 küp şeker de ekleyin ve Telve'yi çalıştırın.

Koyu kıvamlı bol köpüklü bir kahveniz olacak. Kahve oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.

Oda sıcaklığına gelmiş kahveyi bir süzgeç ile süzerek 200 veya 250 ml'lik bir kavanoza dökün. Kahve telvesinin iyice süzülmesi önemli.

Kavanoza 2 küp buz atın ve kapağını sıkıca kapatın. Kavanozu 30 saniye kadar iyice sallayarak kahveyi köpürtün.

Köpüren kahveye 1-2 küp daha buz atın. Üzerine 3 yemek kaşığı soğuk süt ve 1 Türk kahvesi fincanı soğuk su ekleyin. Bir pipet ile hafifçe karıştırdıktan sonra afiyetle için. Dilerseniz üzerine çikolata rendeleyebilir ya da karamelli, çikolatalı tatlı sos dökebilirsiniz.

