



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKTOK KAHVESİ

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

2 yemek kaşığı granül kahve (Markası önemli değil.)
2 yemek kaşığı toz şeker (kendi damak tadınıza göre de ayarlayabilirsiniz.)
2 yemek kaşığı sıcak su
Servis için;
Bardağınızın boyutuna göre yarım su bardağı süt ve buz.

Öncelikli olarak derin bir kase içerisine aldığınız 2 yemek kaşığı granül kahveyi, şekerini ve sıcak suyu tel çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpın.
İlk olarak koyu renk olarak görünen bu karışımın çırpıtıkça koyu bir kıvamı ancak açık bir rengi olacak. Adeta mousse gibi koyulaşacaktır.
Yaklaşık olarak 15 dakika çırpıtığınız bu karışımı yarım su bardağı süt ve buzları koyduğunuz bardağınızın üzerine dikkatlice koyarak kahveli kremayı servis edin.
Dilerseniz içerisine farklı aromalar ekleyerek kahvenizin tadını kendi damak zevkinize uygun bir hale de getirebilirsiniz.

Not: Güney Kore sınırları içerisinde karamelli şekerlemenin adı olarak bilinen ancak sonrasında TikTok kahvesi şeklinde duyulan bu içecek, ilk olarak Kore'de yayınlanan bir programdaki sunucunun benzetmesiyle ortaya çıkmıştır. Restoranda bir kahvenin yapılışı çekilirken dalgona şekerlemesine yapılan benzetme kahvenin "Dalgona Kahvesi" olarak akıllarda yer etmesine neden olurken görüntüsü ile dikkatleri üzerine çeken bu kahve çeşidi öte yandan da sosyal medyada oldukça popüler.

