



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

Türk kahvesi, çok ince şekilde çekilmiş kahve çekirdeklerinin kaynamış su ile demlenmesiyle yapılan bir kahvedir. İsmi Türk kahvesi olmasına rağmen çekirdekleri Brezilya'dan gelmektedir. Getirilen çekirdekler Türkiye'de kavrulup paketlenmektedir. Yemen'den Türkiye'ye gelen kahvelerin ünü dünyaya yayıldıkça, Yemen'in üretimi biraz yetersiz kalmıştır. 1600'lü yıllardan sonra iklimi kahve yetiştirmeye elverişli topraklar olan Brezilya, Jamaika, Küba ve Kolombiya üretime başlamıştır. Türkler, kendi damak tatlarına hitap eden kahveyi Brezilya'da bulmuşlardır. 1700'li yıllardan itibaren Türkiye kahvesini Brezilya'dan almaktadır.

Türk kahvesi, kendi kahve çekirdeğini üretmediği halde kendine has öğütme yöntemi ile incecik hazırlanan ve pişirme tekniği olan kahve türüdür. Türk kahvesi tarihi ile adından söz ettirse de cezvede pişirilerek telvesiyle beraber kendine özgü küçük fincanlarda yanında lokum ile servis edilir. Öğütme inceliği un gibi, toz şeklindedir. Türk kahvesi, kaliteli yüzde 100 Arabica çekirdeklerini pudra haline getirerek pişirilen kahveden yapılabilir. Arabica çekirdek kahve, tatlı, yumuşak içime sahip, aromalı bir tat bırakan asiditesi yüksek çekirdeklerdir. Ayrıca Türk kahvesi demlenmesine uygun bütün kahve çekirdekleriyle de yapılabilir. Fazla kavrulmuş çekirdeklerden iyi bir Türk kahvesi elde edilmemektedir. İyi demlenen bir Türk kahvesi için gerekli olanlar incecik öğüten bir değirmen ve ona uygun cezvedir. Kahvenin bol köpüklü olması için de kahve ısıtılmadan karıştırılmalıdır.

Türkiye'nin kahve kültürü Türk kahvesi tarihinden şu ana kadar hızla gelişme göstermiştir. Geleneklerimize ve kültürümüze aşılınmış kahve 40 yıllık hatırı olan vefa göstergesinin simgesi haline gelmiştir. Kahve denilince akla ilk bol köpüklü bir Türk kahvesi gelmektedir. Genellikle kahve ikram edilmeden önce kişilere nasıl içtikleri sorulmaktadır. Cezvenin içine her fincan için, bir fincan su 2 tatlı kaşığı Türk kahve konulmaktadır. Isıtılmadan önce karıştırılması gereken kahveyi karıştırdıktan sonra, cezve kısık ateşte yavaş yavaş demlenmelidir. Türk kahvesi ne kadar kısık ateşte pişerse o kadar lezzetli olmaktadır. Kaynamaya başlayan kahvenin köpükleri kendine özgü fincanlara alınır, tekrar iyice kaynatılıp servisi yapılmaktadır.