



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TÜRK KAHVE KÜLTÜRÜ

Dünyada Türk adının en sık geçtiği konulardan biri de Türk Kahvesidir.

Türk kahvesi Türkler tarafından geliştirilen kahve hazırlama ve pişirme metodudur. Kendine özgü tadı, köpüğü, kokusu, pişirilişi ve ikramı ile özel bir kültürü ve geleneği vardır.

Brezilya ve Orta Amerika menşeyli, Arabica türü yüksek kaliteli kahve çekirdeğinden harmanlanan ve titizlikle kavurulan Türk kahvesi, özel taş değirmenlerde adeta un inceliğinde öğütülür.

Bir cezveye su ve istenilen miktarda şeker ilave edilerek pişirilir. Küçük fincanlarla servis yapılır. İçilmeden önce telvesinin dibe çökmesi için bir miktar beklenir.

Yoğun gövdesi, nefis lezzeti ve ağızda kalıcı aroması vardır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.08.2020