



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

<https://carrefoursa.com>

Bol köpüklü, lezzetli bir Türk kahvesi hazırlamak için soğuk içme suyu kullanmalı ve kahvenin taze olduğundan emin olmalısınız. Ortalama bir Türk kahvesi fincanı için dolu dolu iki çay kaşığı kahve yeterlidir. Şekersiz kahveyi yapmak kolay olsa da orta, az şekerli ve şekerli kahve için aynıısı söylenemez;

Az şekerli kahve için 1 çay kaşığı

Orta kahve için 2 çay kaşığı

Şekerli kahve için 3 kaşığı toz şeker yeterlidir.

Türk kahvesini pişirmeden önce şeker, kahve ve soğuk suyu 30 saniye karıştırdıktan sonra, kısık ateşte sabırla pişirmeli, kahve kabarmaya başladığında köpükleri fincanlara dağıtmalı ve tekrar ocağa almalısınız. Tekrar kabardığında ise kahveyi fincanlara paylaştırabilirsiniz.

