TÜRK KAHVESİ

Sade kahveye şeker eklenmez
Az şekerli kahve 1 çay kaşığı şeker
Orta şekerli kahve 2 çay kaşığı şeker
Çok şekerli kahve 3 çay kaşığı şeker

Cezvenin içerisine her fincan kahve için; bir fincan su, 2 çay kaşığı kahve ve şeker koyun.
İyice karıştırın, cezveyi kısık ateşe yerleştirin ve yavaşça kaynama derecesine getirin.
Kahve ne kadar ağır yani kısık ateşte pişerse o kadar lezzeti artar.
Kaynamaya başlayınca üstte oluşan köpüğü fincanlara dağıtın, yeniden kaynatın ve kalanı fincanlara dağıtın.
Kahve, servis yapılırken kendine özgü Türk kahvesi fincanında servis edilir.

Not: İyi yapılmış bir Türk kahvesinin üstü köpükle kaplı olur ve Türklerde en köpüklü fincan, misafire veya en yaşlı kişiye verilir. Kahvenin köpüklü olması için doğru boyutta cezve seçilmesi gereklidir. Bu nedenle iyi donanımlı bir mutfakta 1 fincandan 4 fincan alabilecek boyuta kadar cezve takımları olur.

© lezzetler.com tarif no:154350 • adı:Türk Kahvesi • gönderen:mayda • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:28