



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

Sade Türk Kahvesi İçin:

1 tatlı kaşığı kahve
1 fincan su

Az Şekerli Türk Kahvesi İçin:

1 tatlı kaşığı kahve
Yarım çay kaşığı şeker
1 fincan su

Orta Şekerli Türk Kahvesi İçin:

1 tatlı kaşığı kahve
1 çay kaşığı şeker
1 fincan su

Şekerli Türk Kahvesi İçin:

1 tatlı kaşığı kahve
2 çay kaşığı şeker
1 fincan su

Türk kahvesi pişirmeye kişi sayısına göre kahveyi cezveye dökerek başlıyoruz. Ardından kahvemizi nasıl yapacaksak ona göre şekerini ekliyoruz. Yine kişi sayısını unutmadan. Son olarak da kişi sayısına göre su ekliyoruz, karıştırmadan kısık ateşte ocağa alıyoruz. Kahveye dokunmadan köpüklenmesini bekliyoruz. Köpüğü yoğunlaşınca fincan sayısına göre şeker kaşığı ile kahve üzerinden aldığımız köpüğü fincanlara bölüştürüyoruz. Kahve kaynamaya başladığı an ocağın altını kapatıp köpük koyduğumuz fincanlara kahveyi pay ediyoruz. Kahvenin dibi her zaman daha yoğun olur. Sert kahve isteyenlere cezvenin sonundakini servis edebilirsiniz.

