



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TÜRK KAHVESİ

Öncelikle bir cezve alınır.

İçerisine kişi sayısına göre birer fincan su eklenir.

Daha sonra isteğe bağlı sade, orta ve şekerli olması açısından ilavesi yapılır.

Karıştırılarak kısık ateşte yavaş yavaş köpük ortaya toplanana kadar beklenir.

Köpük ortaya toplandığında ısıtılan fincanlara kaşıkla köpüğü pay edilir bu işlem 3 kere tekrar edilir.

Bol köpüklü olması için uygulanan bir yöntemdir.

Cezvede kalan kahve tekrar ocağa konur biraz bekletilir.

Kaynamadan alınarak fincanlara ilave edilir.

Yanına bir bardak su, bir parça lokum ya da çikolata ile servis edilir.

