



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVESİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
½ tatlı kaşığı şeker

Cezveye suyu, kahveyi ve şekerini sırasıyla ekleyin. (1 kahve fincanı (70 ml) su, suyu kullanacağınız kahve fincanıyla ölçerek cezveye aktarabilirsiniz.)

Kısık ateşte kahveyi iyice karıştırın.

Başından ayrılmadan 2-3 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Kabaran ilk köpüğü hızla fincana aktarın.

Cezvede kalan kahveyi tekrar ocağa koyup bir taşım daha pişirin ve fincandaki köpüğe ekleyin.

Yanında su, şerbet ve lokumla birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Tarif orta şekerli Türk kahvesi için yazılmıştır. Şeker miktarını artırabilir, tamamen şekersiz sade olarak da pişirebilirsiniz.

