



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

Sade: 1 tatlı kaşığı kahve ve 1 fincan su.

Az şekerli: 1 tatlı kaşığı kahve, yarım kesme şeker (yarım çay kaşığı) ve 1 fincan su.

Orta: 1 tatlı kaşığı kahve, 1 kesme şeker (1 çay kaşığı) ve 1 fincan su.

Şekerli: 1 tatlı kaşığı kahve, 2 kesme şeker (2 çay kaşığı) ve 1 fincan su.

Tüm malzemeler bir cezvenin içerisine eklenir ve karıştırılır.

Ocağın altı kısık ateşte ayarlanır.

Cezvede oluşan köpükler fincanın içerisine dökülür ve kahve pişirmeye devam edilir.

İkinci kez köpükler oluşmaya başladığında kahve ilgili fincana boşaltılır.

Bu sayede bol köpüklü Türk kahvesi elde edilmiş olur.

Not: Cezvenin içerisine koyulan bol köpüklü Türk kahvesi malzemeleri, ocağa alınmadan önce karıştırılır. Ayrıca pişirme esnasında çok fazla karıştırılırsa köpükler dağılıbilir. İlgili ölçülere dikkat edildiğinde daha lezzetli ve bol köpüklü Türk kahvesi yapmak mümkün olabiliyor. Bol köpüklü Türk kahvesi yapılırken içme suyu kullanılması tavsiye ediliyor. Kısık ateşte pişirilmesi öneriliyor. Yüksek ateşte pişirildiğinde tat farkı olabilir.

