TÜRK KAHVESİ

Türk kahvesi diye adlandırılan ve Türklere has bir biçimde pişirilen bir kahve çeşididir. Kahvenin çok ince pudra gibi çekilmiş olması Türk kahvesinin pişirilmesinde cezve denen kap kıllanılır. Kap içerisinde su ısınınca kaynamaya başlamadan önce şeker ve kahve ilâve edilerek kaynatılır. Kaynadıkça köpük cezvenin üstünde birikir. Kahve fincanlarına boşaltırken köpüklerin her fincana aktarılmasına dikkat edilmelidir. Sade kahve, pişirilmesinde cezve içine şeker atmadan pişirilmelidir, İyi bir kahvenin kendisine mahsus bir kokusu vardır. Bu kokuyu muhafaza etmek için onu, asla fazla kavurmamalıdır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 04.03.2019

© lezzetler.com tarif no:37679 • adı:Türk Kahvesi • gönderen:çini • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:01