



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVESİ ŞERBETİ

Necip Usta

50 gr. kalın çekilmiş kahve
5 bardak kaynar memba suyu

Temiz bir demliğin ağzına 2 katlı temiz bir tülbenti bağlayınız. Kahveyi tülbentten içeri dökünüz. Demliğin kapağını kapatıp kahveyi katiyetle kaynatmadan altında kaynayan ve su bulunan bir demliğin üzerine oturtup 15 dakika demliğin üzerine oturtup 15 dakika demleyiniz. Sonra tülbentle, tülbentteki kahveyi atınız. Demlikde ki kahveyi soğutup buzdolabında saklayınız. Arzu ettiğiniz zaman şerbet bardaklarına koyup, eğer kahve koyu ise biraz memba suyu ilâve ediniz. Ve her bardağa 2 şer adet buz koyarak şekerini ayrı olarak servis ediniz.
