



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOL KÖPÜKLÜ TÜRK KAHVESİ

Bol köpüklü Türk kahvesi hazırlayabilmek için kahveye dikkat edilmesi gerekiyor. Nitekim Türk kahvesinin ince çekilmiş olması, köpüklü olmasını sağlayabiliyor. İnce çekilmiş olan taze kahveden yapılan Türk kahvesi, daha da köpüklü olacaktır.

Bol köpüklü Türk kahvesi hazırlayabilmek için içerisine eklenen su sıcaklığı da önemlidir. Nitekim oda sıcaklığında su kullanımı tavsiye ediliyor. Bunun yanı sıra bol köpüklü Türk kahvesi hazırlanırken yanmadan, lezzetli bir şekilde pişirilebilmesi için cezve seçimine de dikkat etmek gerekiyor. Nitekim ısıyı kontrollü ve doğru bir şekilde yayacak cezve ile Türk kahvesinin hazırlanması, lezzet ve köpük derecesine etki edebilir.

