



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİYLE CAPPUCİNO

Türk Kahvesi hazırlanır. Türk Kahvesi özel bir cezvede kavrulmuş, toz haline getirilmiş kahve çekirdekleri ile yapılır. Kahve tozunun üzerine sıcak su eklenerek cezve özel teknikle ocakta kaynatılır. Kahve köpüklü bir şekilde servis edilir.

Not: Türk Kahvesi ve Cappuccino, her ikisi de kahve dünyasının popüler içecekleridir. Türk Kahvesi Türk mutfağına ait geleneksel bir kahve türü olarak yer alır. Cappuccino ise İtalyan kökenli bir kahve türü olur. Süt köpüğü ile servis edilir. Bu iki lezzetli kahve türünü bir araya getiren Türk Kahvesiyle Cappuccino son yıllarda kahve severler arasında oldukça popüler hale gelir.

