



ZENCEFİLLİ KAHVE

<http://www.verita.com.tr>

- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı toz kakule
- 1 çorba kaşığı espresso kahve
- 3 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 çorba kaşığı krema

Suyu büyük bir cezveye alın, üzerine rendelenmiş limon kabuğu, zencefil, tarçın ve kakule ilave edin. Bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın ve süzün. İçine espresso, toz şeker ve krema ilave ederek karıştırın. Kahveniz servise hazır.

