



HIRAZIN
MUTFACI



Soğuk Türk Kahvesi



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 2 Türk kahvesi fincanı su
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 tatlı kaşığı bal
- 8 buz küpü
- 1/2 çay kaşığı kakao

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

Buzlu bardakta üzerine kakao serpererek servis edin.

Yapılışı:

1. Kahveyi pişirin:

- Türk kahvesini suyla köpüğü yükselene kadar pişirip ocaktan alın.
-

2. Soğutun:

- Kahveyi telvesi dibe çökene kadar bekletip üst bölümünü ayrı kaba aktarın.
-

3. Karıştırın:



- Soğuyan kahveyi süt ve balla çırpın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Servis edin:

- Buz dolu bardaklara paylaştırıp üzerine çok az kakao serpin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Kahveyi sıcakken buzla buluşturmamak içeceğin gereksiz sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı