

Café de Olla - Meksika Usulü Tarçınlı Kahve

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 fincan

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı iri çekilmiş kahve
- 1/3 su bardağı esmer şeker
- 1 tarçın çubuğu
- 2 karanfil
- 1 küçük parça portakal kabuğu (isteğe bağlı)

Ön Hazırlık:

Kahveyi filtre kahve kadar ince değil, French press için kullanılan irilikte öğütün. Tarçın çubuğu, karanfil ve şekeri hazırlayın.

Yapılışı:

1. Baharatlı suyu kaynatın:

- Suyu tencereye alıp esmer şeker, tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kaynama başlayınca ateşi kısın ve şeker eriyene kadar 5 dakika hafifçe kaynatın.

2. Kahveyi demleyin:

- Tencereyi ocaktan alın, iri çekilmiş kahveyi ve isterseniz portakal kabuğunu ekleyip karıştırın.
- Kapağı kapalı şekilde 5 dakika demleyin; daha uzun bekletmek kahveyi acılaştırabilir.

3. Süzüp servis edin:

- Kahveyi ince süzgeçten veya kahve filtresinden geçirip fincanlara dökün.
- Şeker miktarını damak tadına göre ayarlayın; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kahve telvesi fincana geçmemeli; tarçın ve karanfil kahvenin tadını bastırmamalıdır.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Kahveyi kaynatmaya devam etmeyin; sıcak baharatlı suya ekleyip demlemek acılaşmayı azaltır.

Saklama:

Demlenmiş kahveyi aynı gün tüketin. Yeniden ısıtılacaksa kısık ateşte yalnızca ılıtın.

Kiraz'ın Mutfağı