



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:

Türk kahvesini ve suyu ölçüp küçük cezveye alın. Kahveyi telvesinden ayırmak için bekleteceğiniz ikinci bir kap hazırlayın. Soğuk sütü, balı, buz ve kakaoyu ölçün; servis bardaklarını soğutun.

Servis Önerisi:

Buzlu bardakta üzerine kakao serperek 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.

- Kahve telvesini bardağa taşımamaya dikkat edin.

4. Servis edin:

- Buz dolu bardaklara paylaştırıp üzerine çok az kakao serpin.
- Buz erimeden hemen servis edin; kakao serpintisini bardaklara son anda ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kahve köpürüp yükselince cezveyi ocaktan alın; telvenin dibe çökmesini bekleyip yalnız üstteki kahveyi kullanın. Soğuk süt ve bal kahveye homojen karışmalı; buz erimeden önce kakaolu şekilde servis edilmelidir.

Saklama:

Kahveyi süt ve balla karıştırdıktan sonra en geç iki saat içinde kapalı kapta buzdolabına alın; buz eklemekten bir gün saklayın. Soğuk kahve bekledikçe aromasını kaybedebilir; buz ve kakaoyu servis edeceğiniz bardakta son anda tamamlayın.

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

Kiraz'ın
Mutfağı