

Türk Kahvesi

Süre: 7 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 2 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 fincan

Malzemeler:

- 2 çay kaşığı Türk kahvesi
- 2 fincan soğuk su
- 2 çay kaşığı toz şeker (şekersiz, orta veya şekerli tercihe göre ayarlanabilir)
- 1 çay kaşığı kakule (isteğe bağlı, Osmanlı usulü için)

Servis İçin:

- Lokum veya çikolata
- Bir bardak su

Yapılışı:

1. Malzemeleri Cezveye Koyma:

- Cezveye **soğuk suyu** ekleyin.
- Üzerine **Türk kahvesini ve şekeri** ekleyerek karıştırın.

2. Kısık Ateşte Pişirme:

- Cezveyi **kısık ateşe** koyun ve hiç karıştırmadan **yavaşça köpürmesini bekleyin**.
- Üstte oluşan **köpüğü kaşıkla fincanlara paylaştırın**.

3. Son Aşama:

- Kahvenin geri kalan kısmını bir taşım daha kaynatarak fincanlara eşit olarak dökün.
- Lokum ve su ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun köpük için **kahveyi kesinlikle karıştırmadan pişirin**.

Kiraz'ın Mutfağı