

Tarcinli Turk Kahvesi

Malzemeler

1 dolu tatli k. Turk kahvesi

1 cay k. esmer seker

Tarcin cubugu rendesi

Yapilisi

Uc tasimda cezvede pisirme yontemi icin, 1 dolu tatli kasigi Turk Kahvesini cezveye koyun, uzerine 1 fincan su ve hafif sekerli seviyorsaniz 1 cay kasigi esmer seker ekleyin.

Tarcinin guzel kokusu ve rayihasi icin 1 tarcin cubugunu da 10 tur rendeleyin. Cezveyi atese koymadan evvel iyice karistirin. Atese koyunca sadece 30 saniyede bir tur karistirin. Kahve kaynakken, kenarlari kabarmaya ortasi cokmeye baslar kucuk bir volkan daginin tepesi gibi. Kopugun en fazla oldugu andir bu. 1 parmak yuksekliginde, tum fincanlara dokun. Sonra cezveyi tekrar ocaga koyun, kahveyi bu doktugunuz yere kadar tasirin yine, ama fincanlara dokerken onceki seferin tersi bir sira izleyin. Ucuncu tasim icin kahveyi bir kez karistirin ve iyice kopurtun, oncesinde konulmus kopukleri bozmadan fincanlara usulca ekleyin sonra. Yaninda lokumla servis edin.