

Turk Kahvesi

Malzemeler

1 kahve fincani soguk su

1 cay k. dolusu kahve

Toz seker

Sekersiz icin 0 seker

Orta kahve icin 1 cay kasigi toz seker

Sekerli kahve icin 2 cay k. toz seker

Yapilisi

Cezveye kisi sayisina gore soguk suyu koyup ustune seker ve kahveyi ekleyelim.Ocaga koymadan kahve ve su birbirine iyice ozlesene kadar kasikla karistiralim. Ocagin kahve gozu denilen en kucuk gozune cezveyi koyup en kisik ateste hic karistirmedan pismeye birakalim.Kahve yanlarindan hafif kabarinca ocaktan alip, ust kismindan (sadece kopugunden) fincana kahve koyelim ve cezveyi tekrar ocaga koyelim.Ocagin altini tam acip kahvenin kabarmasini bekleyelim.Kahve kabarinca hemen altini kapatip fincana havadan ve hizli bir sekilde kahveyi dokelim.Kahveyi kesinlikle kaynatmayalim. Hemen servis yapalim. Yaninda lokumu unutmayin...