

Bol Köpüklü Türk Kahvesi

Zengin köpüğü ile otantik Türk kahvesi yapmayı öğrenin. Geleneksel tarif, mükemmel cezve demleme tekniği için adım adım talimatlar içerir.

2 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

12 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak su
- 2 çay kaşığı kahve
- 1 çay kaşığı şeker

Yapılışı

1 Kahve karışımını hazırlayın

Bir cezveye (Türk kahve kabı) veya küçük kalın tabanlı tencereye 1 su bardağı soğuk su, 2 çay kaşığı ince öğütülmüş Türk kahvesi ve 1 çay kaşığı şeker ekleyin.

2 Tahta kaşıkla karışımı iyice karıştırın, kahve telvesi ve şeker tamamen eriyip topak kalmayana kadar, yaklaşık 30 saniye.

3 Begin heating

Cezveyi ocağınızda mümkün olan en düşük ateşe koyun ve karıştırmadan 3-4 dakika, karışım ısınıp kenarlarında küçük köpücükler oluşana kadar ısıtın.

4 Yüzeyde kalın, kremalı köpük oluşmaya başlayıp yanlardan yükselene kadar yaklaşık 2-3 dakika daha yavaşça ısıtmaya devam edin - kaynamasına izin vermeyin.

5 Köpüğü koruyun

Köpük yükseldiğinde cezveyi hemen ateşten alın ve bir çay kaşığı kullanarak köpüğü servis fincanınıza veya fincanlarınıza eşit şekilde dağıtın.

6 Cezveyi en düşük ateşe geri döndürün ve 30-60 saniye, kahve köpükle tekrar yükselene kadar dikkatli şekilde taşmayı önlemek için izleyin.

7 Final brewing

Ateşten tekrar alın ve kahveyi 10-15 saniye, köpük çöküp telvesi dibe batmaya başlayana kadar dinlendirin.

Pour the coffee very slowly into the cup, tilting the cezve gently to keep the coffee grounds in the pot - the finished coffee should have a layer of foam on top.

Besin Değerleri

15	0.5g	3g	2g	7mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Demleme sürecine başlarken soğuk su kullanın—bu daha iyi köpük oluşumuna yardımcı olur ve daha kontrollü ısıtma sağlar.

Yanmayı önlemek ve uygun köpük gelişimini sağlamak için demleme boyunca en düşük ısı ayarını koruyun.

Isıtma başladıktan sonra kahveyi asla karıştırmayın, bu köpük oluşumunu bozar ve düzensiz ekstraksiyona neden olabilir.

Kahvenizin tazeliğini test etmek için telveleri su üzerine serpin—taze kahve yüzer, bayat kahve hemen batar.

Her porsiyonun payını aldığından emin olmak için demleme sürecini tamamlamadan önce ilk köpüğü fincanlara dağıtın.

Kaynar hale gelmeyi ve değerli köpüğü kaybetmeyi önlemek için kabırır kabarınaz cezveyi ateşten alın.

Öğütülmüş Türk kahvesini ılık ve nemden uzak hava geçirmez cam kaplarda saklayın ve içinde metal kaşık bırakmayın.

Köpük en yüksek seviyedeysen ve kahve optimal sıcaklığını korurken demlendikten hemen sonra servis edin.