

Greek Coffee

Toplam 7 dk

Hazırlık - Pişirme 4 dk

1 kişilik

Kolay

~35 kcal

Açılış 1/10

Cezvede ağlağı pişirilen Yunan kahvesi, fincan dibindeki telvesi ve kalın köpüğüyle servis edilir.

Malzemeler

- 1 tatlı kaşık Türk kahvesi
- 1 fincan Su
- 1 çay kaşık Şeker

Yapılış

- Kahveyi, suyu ve isteğe göre şekerini cezveye alın.
- Kısık ateşte köpük yükselene kadar 3-4 dakika pişirin.
- Köpüğü fincana paylaşarak kalan kahveyi üstüne dökün.

PÜF NOKTASI

Köpük yükselmeye başladığında aşırı maddeleri hemen fincana alınıp ikinci kez kaynatmak aromayı sertleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında küçük bir lokumla servis edin.