

Kakuleli Türk Kahvesi

Toplam 7 dk

Hazırlık - Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~18 kcal

Açılış 1/10

Kakuleli Türk kahvesi, klasik kahve fincanına hafif baharat kokusu ekleyerek daha uzun bir tat izi bırakır.

Malzemeler

- 2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 140 ml Su
- 2 adet Kakule
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılış

- Kakuleyi hafifçe dövüp kahve ve şekerle birlikte cezveye alın.
- Suyu ekleyip kahveyi karıştırarak köpüklenene kadar pişirin.
- Köpüğü fincana paylaşarak kahveyi tadı tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Kakuleyi ince dövmek, kahvenin içinde iri parçalar bırakmadan aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük fincanlarda sıcak servis edin.