



Turkkilainen kahvi - Kahve

Aineet: 1 kukkurainen tl sokeria
1 kukkurainen tl hienoksi jauhettua turkkilaista kahvia
1 1/4 dl vettä
muutama kardemummansiemen
muutama tippa ruusuvettä (ei välttämätön)

Valmistus: Yhdistä pienessä kapeassa pannussa sokeri, kahvi, vesi ja halutessasi

kardemummansiemenet lisää määrää juojien mukaan.

Sekoita hyvin, kiehauta ja anna kahvin vaahdota pannun yläosaan saakka. Ota pannu liedeltä ja anna seistä muutaman minuutin ajan. Nosta pannu takaisin liedelle ja kiehauta uudelleen vaahtoavaksi.

Kaada kahvi kuppeihin ja tarjoa kiehuvan kuumana.

Varmista, että jokainen saa kuppiinsa hieman vaahtoa ravistelemalla pannua kaataessasi.

www.superkokki.com