

Sütlü Türk Kahvesi

Toplam 7 dk

Hazırlık - Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açılış 1/10

Sütlü Türk kahvesi, cezvede pişen kahveye daha yumuşak ve kremamsı bir içim kazandıran klasik bir varyasyondur.

Malzemeler

- 2 tatlı kaşık Türk kahvesi
- 220 ml Süt
- 1 tatlı kaşık Şeker

Yapılış

- Kahve, süt ve şekerini cezveye alın.
- Karışımı kabarmaya yaklaştıkça 15-20 dk bekletin.
- Kahveyi fincanlara paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sütü yüksek ateşte değil, yavaşça ısıtmak köpüğü daha dengeli tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük fincanlarda sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt