



Türkischer Kaffee – Zubereitung für den orientalischen Kaffeegenuss Zuhause



Zuerst misst man Wasser für die Mokka (Cezve/Ibrik) ab, in dem man eine (Mokka)Tasse pro Person in die Mokka gibt. Dann gibt man Kaffee und Zucker dazu. Pro Tasse kann man 1-2 Teelöffel Kaffee und Zucker nach Belieben nehmen.

Unter Rühren lässt man den Kaffee langsam aufwärmen. Sobald der Kaffee aufschäumt, nimmt man die Kanne vom Herd und gießt den Schaum in die Mokka Tassen ab. Man kann auch mit dem Löffel den Schaum aus der Mokka Kanne entnehmen und jeweils in die Tassen geben. Nun kocht man den restlichen Kaffee richtig auf und gibt es dann in die Tassen.

Je nach Geschmack können Sie dem Kaffee noch Zimt, Kardamom oder Nelke während des Kochens dazugeben. Traditionell wird türkischer Mokka mit einem Glas Wasser serviert.

Ihr Mevlevihane Bazar-Team

www.orient-shop.de

www.mevlevihane-bazar.de