

TÜRK KAHVESI [türk kahvesi]

Türkischer Mokka



Türk kahvesi ist ein spezieller Mokka, der auf ganz eigene Weise zubereitet wird. Er hat einen eigenen Geschmack, also eine eigene Persönlichkeit und auch eine alte Tradition. Die erste Erwähnung findet der Kaffee in Schriften des Mediziners Ibn Sina, der um das Jahr 1000 herum gelebt hat. Europa kam im 17. Jahrhundert durch die Osmanen auf den Geschmack des Kaffees. Der Türkische Mokka wird sehr fein gemahlen. Man fragt den Gast immer, wie süß er ihn haben möchte. Sade bedeutet ohne Zucker, orta şekerli ein halber Teelöffel und şekerli bedeutet ein gehäufter Teelöffel Zucker. Gekocht wird er in einem speziellen Behälter, der cezve. Getrunken wird er aus speziellen Mokkatassen. Zum türk kahvesi wird immer ein Glas Wasser serviert. Nachdem er serviert wird, wartet man noch eine kurze Weile darauf, dass der Mokka sich in der Tasse setzt um ihn dann zu genießen.

Zutaten

- 1 TL türkischen Mokka (man beachte: Wir haben einen deutschen TL genommen)
- ½ TL Zucker (orta şekerli)
- 1 Mokkatasse Wasser



Zubereitung

1. Man nehme die türkischen Mokkatassen und fülle sie bis zum Rand mit Wasser. Möchte man 2 Tassen Mokka, dann füllt man die Tassen 2 mal. Für jede Tasse nimmt man einen gehäuften Teelöffel (ca. 5 gr.). Wer mag, kann je nach Belieben Zucker dazugeben (siehe *sade*, *orta şekerli*, *şekerli*).

2. Bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald ein Kaffeehäubchen entsteht, verteilt man das Häubchen in die Tassen. Den Kaffee noch einmal bei kleiner Flamme leicht aufkochen und langsam in die Tassen geben, damit das Häubchen sich entfalten kann. Nicht vergessen: Zu jedem türkischen Mokka gehört auch ein Glas Wasser!



VIDEO <http://goo.gl/2QkS>

Afiyet olsun!