

Turkse koffie

Benodigheden en zetten

Benodigheden: Ibrik/Cezve en houten stokje



Een espresso kopje



Versgebrande koffie - Turkse maling (zeer fijn - poeder)



Turkse Koffie
Vers gebrande Turkse koffie
Pure Braziliaanse arabica, Rio Minas
Op Turkse manier gemalen en gebrand

225 gram - € 2,50

Türk Kahvesi
Taze öğütülmüş Türk Kahvesi
Tamamen Arabika Brazilya Rio Minas,
Türk sisteminde üretilmektedir

225 gram - € 2,50

2 lepels - 5 tot 6 gram



Vul Ibrik voor 1/3 deel met koud water (iets minder water dan wat in het kopje kan) en zet op het vuur/kookplaat



Voeg eventueel suiker toe en roer



Verhitten tot vloeistof omhoog komt.



Als de koffie over dreigt te koken, van het vuur nemen en 1/3 in het kopje gieten



Ibrik weer opwarmen tot de bovenrand (gaat dit keer heel snel!) en weer 1/3 afgieten.



Laatste keer verwarmen en rest in het kopje gieten





Er zijn ongetwijfeld andere manieren om met een Ibrik koffie te zetten maar deze manier heb ik in Turkije geleerd in een populair koffiehuis.

In Turkije wordt pure Braziliaanse Rio/Minas Arabica gebruikt.