Dranken / Turkije

Turkse koffie

Fijn verpulverde koffie en suiker worden samen in een kleine koperen cezve gestoofd tot er een dikke, schuimige schuimkraag ontstaat – geserveerd in een klein kopje, waarbij het koffiedik zich daaronder in een rijk, ziltig bezinksel bezinkt.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 delen Turks gemalen koffie (extra fijne maling)
- ☐ 10 delen Koud water
- ☐ 1 delen Witte suiker
- ☐ 0,1 delen Gemalen kardemom

Zo maak je het.

01 Meet koud water af in een cezve (of een kleine steelpan met een schenktuit) en gebruik het koffiekopje als maatstaf – ongeveer 60 ml per kopje. Voeg de koffie, suiker en kardemom toe aan het koude water. Roer nog niet. Deze koudestartmethode is essentieel: als je koffie aan heet water toevoegt, gaat het klonteren. Gebruik een kleine lepel om twee of drie keer zachtjes te roeren totdat de koffie nat is en begint te hydrateren. Het mengsel ziet eruit als modderig water.

02 Plaats de cezve op een zo laag mogelijk vuur. Loop niet weg: Turkse koffie vereist constante aandacht. Kijk of er zich een ring van kleine belletjes vormt aan de rand, waarna er langzaam schuim (kaymak) uit het midden opstijgt. Wanneer het schuim tot ongeveer tweederde van de hoogte van de cezve is gestegen en op het punt staat te koken, haal het dan onmiddellijk van het vuur. Schep eerst het schuim in elk kopje om het te bewaren.

03 Giet de koffie langzaam in het kopje, over het gereserveerde schuim, in een enkele langzame stroom vanaf een lage hoogte. Het gieten is zacht, zodat het schuim zich bovenaan hervormt. Laat de koffie 30 seconden rusten voordat u deze drinkt; het koffiedik heeft tijd nodig om naar de bodem te zakken. Serveer met een glas koud water en een klein snoepje (een stukje lokum of suikerklontje). Na het gieten niet roeren.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / turkish-coffee