

## Zo zet je Turkse koffie / How to make Turkish Coffee



### **Boodschappenlijstje**

Turkse koffie  
suiker (optioneel)

### **serveren met**

kleine glaasjes water  
Turks fruit

### **Wat heb je nodig?**

een Turkse koffiepote (cezve)  
espresso kopjes

### **Zo zet je Turkse koffie**

Giet koud water in de cezve, meet het af met één van de koffiekopjes die je gebruikt.  
Neem een kopje water per persoon en doe er een theelepel koffie per persoon bij.  
Nu is het moment om desgewenst suiker toe te voegen en door de koude koffie te roeren.  
Breng de koffie aan de kook en neem de cezve snel van het vuur als er schuim omhoog komt.

Verdeel de helft van de koffie over de kopjes en zet de cezve weer op het vuur.  
Breng de koffie nogmaals aan de kook en herhaal het proces van schuimen en schenken.  
Dit om het schuim eerlijk over de kopjes te verdelen.

### **Tips**

Let op dat de koffie niet overkookt want dan smaakt het erg bitter en is het ondrinkbaar!  
De tweede keer koken gaat heel snel want de koffie is dan nog heet.  
Laat de koffie even staan na het serveren zodat de koffiedrab kan bezinken.

## Zo zet je Turkse koffie / How to make Turkish Coffee



### **shopping list**

Turkish coffee  
sugar (optional)

### **Serve with**

small glasses of water  
Turkish delight

### **What do you need?**

a Turkish coffee pot (cezve)  
espresso cups

### **How to make Turkish coffee**

Pour cold water into the cezve, measure it with one of the coffee cups you use.  
Take one cup of water per person and add a teaspoon of coffee per person.  
Now is the time to add sugar if desired and stir it into in the cold coffee.  
Bring the coffee to a boil and quickly remove the cezve from the heat when the foam comes up.

Divide half of the coffee over the cups and return the cezve to the heat.  
Bring the coffee to the boil again and repeat the process of frothing and pouring.  
This to distribute the foam evenly over the cups.

### **Tips**

Make sure that the coffee does not boil over because then it will taste bitter and is undrinkable!  
The second time the cooking goes very fast because the coffee is still hot.  
Let the coffee stand a short while after serving so that the coffee grains can settle.