

## Кофе по-арабски

Автор: Administrator

13.02.2011 16:54 - Обновлено 13.02.2011 17:03

---

В турку кладут один кусочек сахара, наливают 3/4 вместимости холодной воды, ставят на огонь. Как только содержимое турки закипит, турку снимают с огня и всыпают 5—7 г мелко молотого кофе (лучше всего молоть зерновое кофе непосредственно перед варкой). Размешав ложкой, ставят на огонь и опять доводят до кипения. Снимают с огня, доливают в турку воду и вновь ставят на огонь. Как только кофе закипит, турку снимают с огня и в горячем виде подают к столу. При желании в сваренный кофе добавляют сахар.