

# КОФЕ В ТУРКЕ

бодрый день

Кофе из турки получается очень плотным и крепким, за счёт отсутствия фильтрации, большого количества мельчайших частиц кофе, длительности приготовления и высокой температуры.

# ЧТО НУЖНО

- Чистая питьевая вода
- Кофемолка
- Помол мелкий, по ощущениям он должен напоминать пыль или пудру
- Весы
- Турка

## КАК ГО ТОВИТЬ

1 Засыпьте в турку молотый кофе. Затем залейте внутрь холодную воду чуть ниже места, где начинается сужение горлышка турки, чтобы оставалось место для поднятия крема и хорошо перемешайте. Поставьте турку на плиту.

2 Когда температура воды приблизится к моменту закипания, в турке начнёт подниматься крема. В этот момент нужно снять турку с плиты.

б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день

б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день б<sup>о</sup>дрый день