
Kawa po kurdyjsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2633 razy.

Witam ! Nauczylem sie takiego parzenia od znajomych Kurdow:

Potrzebny jest do tego:

-tygielek z lyzeczka

-swiezo zmielona kawa

-mala lyzeczka cukru

-kardamon zielony (2-3 ziarenka, zmielic razem z kawa)

skladniki wsypac do tygielka, zalac woda. Parzenie najlepiej jakby sie odbywalo w lazni piaskowej, wtedy piasek ogrzewa tygielek ze wszystkich stron, ale moze tez byc na gazie.

Doprowadzic do wrzenia, zdjac z ognia, zamieszac dokladnie. Doprowadzic do wrzenia i mieszac jeszcze 2 razy.

Potem rozlewac do filizanek i delektowac sie.

UWAGA!

Kawa parzona w ten sposob jest mocniejsza niz zalewana po polsku.

Pozdrawiam

From: "Robert Wiśniewski" <robert@z.pl>