CAFFÉ ALLA TURCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tazzine acqua
- 8 cucchiaini caffé
- 8 cucchiaini zucchero

Procurarsi un macinino di ottone alla turca per ottenere una polvere di caffé finissima; oggi in commercio questi oggetti si trovano facilmente.
In mancanza dello specifico macinino ovviare polverizzando i grani con un macinacaffé elettrico e poi passare il caffé macinato al setaccio fine.
Per ogni persona a cui va servito il caffé, in un apposito bricchetto turco (recipiente in rame dal fondo largo e dal collo ristretto, con un lungo manico), versare una tazzina di acqua, due cucchiaini di caffé e due di zucchero.
Dopo aver mescolato bene, far bollire la miscela a fiamma lenta; quando sul bollire si gonfierà e si formerà una schiuma densa e cremosa sull'alto, togliere dalla fiamma il bricchetto, fino alla scomparsa dello spessore cremoso.
Ripetere sul fuoco per tre volte questo procedimento, poi togliere definitivamente dalla fiamma.
Ora, come in un rito, dividere una parte dello spessore cremoso in ogni tazza degli invitati; dopo, sempre leggermente, aggiungere il caffé rimasto e allora si vedrà affiorare in superficie lo spessore denso e cremoso (Kaimàk).
Nella tazzina la bevanda non va mai mescolata.
Prima di offrire agli amici fare ritornare il Kaimàk in fondo alla tazzina, versandovi con delicatezza un paio di gocce di acqua fredda.
Ora la gustosa e superlativa bevanda è pronta.