**Tureckie filiżanki do kawy zmienią Twoje spotkania w rytuały**

**Nie od dziś wiadomo, że ładnie podane potrawy i napoje smakują lepiej. Jak picie kawy zmienią tureckie filiżanki? Jak zaparzyć kawę w takim stylu? Właśnie o tym dziś piszemy!**

**Jak wyglądają tureckie filiżanki do kawy?**

[Tureckie filiżanki do kawy](https://ottomania.pl/produkt/filizanka-do-tureckiej-kawy/), które można kupić w Ottomanii, zostały wykonane ręcznie w Turcji. Na każdą z nich składają się 4 elementy: biała, ceramiczna czarka, oraz srebrne spodeczek, pokrywka i uchwyt, wszystkie wykonane z miedzi. Są kute, wytłaczane i grawerowane we fantazyjne wzory. Pokrywkę wieńczy symbol Turcji: półksiężyc.

Można je dopasować do innych tureckich czajników i serwisów do kawy, które są u nas dostępne.

**Jak parzy się kawę po turecku?**

Mamy **tureckie filiżanki do kawy**, ale czy wiemy, jak zaparzyć kawę po turecku? Potrzebny nam do tego miedziany tygielek. Wsypujemy do niego łyżeczkę świeżo mielonej *kawy*, którą zalewamy małą *filiżanką* wody (to jedna porcja, proporcje zwiększamy w zależności od liczby chętnych). Dodajemy kardamon i cynamon, stawiamy na wolnym ogniu. Dokładnie obserwujemy, co się dzieje z miksturą: ma się podnieść i spienić, ale nie zagotować. W Turcji palnik z wolnym ogniem zastępowany jest przez gorący piasek.