



delimano®

FiveStar Legend

РЕЦЕПТИ



Почишувани,
ви чесишаме на изборот на најго-
бриот сеј за живеење кој е доспаен
на пазарот – Delimano FiveStar Legend.

Тој е дизајниран да сстане висшинска
легенда во вашата кујна, вашиот ли-
чен живач со 5 ѕвездички, кујнска ѕвез-
да во вашиот дом која ќе ги подго-
ви сите јадења кои ги сакаше! Сеј за
живеење кој заслужува 5 ѕвезди!



- ★ ЕЛЕМЕНТИ СО 5 СВЕЗДИ
- ★ ПРИДОНЕС СО 5 СВЕЗДИ
- ★ ВКУС СО 5 СВЕЗДИ
- ★ КВАЛИТЕТ СО 5 СВЕЗДИ
- ★ ДИЗАЈН СО 5 СВЕЗДИ

5 СВЕЗДИ ЗА СВОЈАТА ОБЛОГА

Садовите за готвење содржат 8 слоеви и имаат најнова, револуционерна нелеплива облога: Од Quantanium, надградена со 5 од најцврстите елементи на Земјата. Честички од титаниум, вистински камен, сребро и дијамант, поврзани во основата добиена во процес со вода, со што се добива исклучително трајна облога.

до 3,5x подолготрајни на облогата*	до 10x подолго нелепливи	до 2x поотпорни*
--	--	-------------------------------

*Во споредба со широко користената комерцијална облога.

5 СВЕЗДИ ЗА ВКУСОТ И 5 СВЕЗДИ ЗА ЗДРАВЈЕ

Дали знаете што може друго да произлезе од неверојатната нелеплива облога? Фактот дека нема потреба да користите масло или маснотии, што ќе ви овозможи да подготвувате поздрави и вкусни јадења. Бидејќи храната не се лепи, таа ќе задржува повеќе од своите автентични и богати ароми и, се разбира, хранливи состојки. Што и да готвите, дали традиционални јадења или модерни рецепти, ќе имате чувство дека јадете во ресторан со 5 ѕвездички.



5 СВЕЗДИ ЗА УПОТРЕБАТА

Сега откривме дека оваа неверојатна облога ќе осигура вашиот комплет за готвење да трае подолго, ќе го намали времетраењето на готвењето и ќе направи вашите јадења да бидат поздрави. Но, тоа не е единственото нешто што сме го постигнале со новата линија производи.

Со Delimano Five Star Legend, искуството со готвењето и јадењето вреди за 5 ѕвезди. За да го докажеме ова, ние подготвивме неколку вкусни рецепти кои ќе имаат вкус како во ресторан од 5* ако се подготвени со Delimano FiveStar Legend!



СОДРЖИНА

- **DELIMANO FIVESTAR LEGEND ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 20 CM:** Омлет со јајца и зеленчук 5
- **FIVESTAR LEGEND ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 24 CM:** Њоки со жалфија и ѓекорино 7
- **FIVESTAR LEGEND ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 28 CM:** Печени ѓилешки коњани со лимон и ориѓано 9
- **FIVESTAR LEGEND ЛОНЕЦ 20 CM:** Крем суѓа од ѓишква 11
- **FIVESTAR LEGEND ЛОНЕЦ 24 CM:** Рибја чорба 13
- **FIVESTAR LEGEND РОСТЕР 35X21 CM:** Печено ѓоведско со билки, комѓири и морков 15
- **FIVESTAR LEGEND ОКРУГЛА ТАВА 24 CM:** Фокача со чери домаѓи и рузмарин 17
- **FIVESTAR LEGEND ОКРУГЛА ТАВА 26 CM:** Раѓаѓуј 19
- **FIVESTAR LEGEND ОКРУГЛА ТАВА 28 CM:** Пиѓа со јаболки, сливи и боровинки 21
- **FIVESTAR LEGEND ТАВА ЗА СОС 18 CM:** Карамела сос 23
- **FIVESTAR LEGEND ТАВА ЗА ПАЛАЧИНКИ 24 cm:** Здрави американски ѓалачинки 25
- **FIVESTAR LEGEND ЃЕЗВЕ ЗА КАФЕ 1200 мл, 350 мл, 650 мл:** Турско кафе 27



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 20 CM

Омлеѝ со јајца и зеленчук

СОСТОЈКИ:

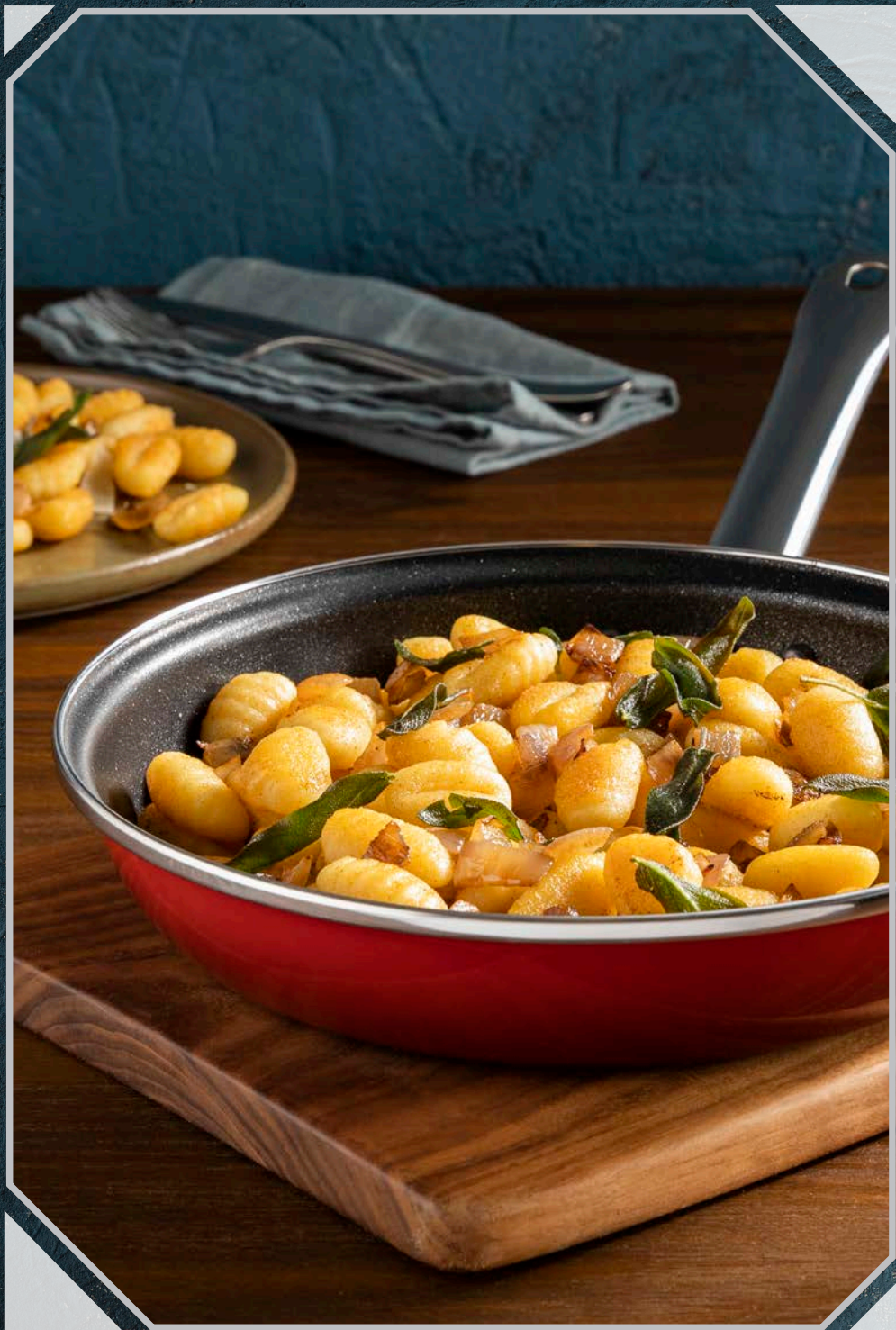
- 2 големи јајца
- 1/2 исечкана црвена пиперка
- 1/4 шолја рендан чедар кашкавал
- Неколку ливчиња млад спанаќ
- 4 исечкани чери домати
- Сол и бибер
- 1/4 мала лажичка путер

СОВЕТ:

Омлетот послужете го со 1 мала лажичка салса или лут сос.

ПОДГОТОВКА:

- Исечкајте ги чери доматите, пиперката и ливчињата спанаќ.
- Стопете го путерот во тавата за пржење.
- Изматете ги јајцата со вилушка и зачинете со сол и бибер.
- Додадете ги јајцата во тавата и распоредете ги подеднакво. Кога долниот дел од омлетот ќе биде испржен, одозгора ставете го ренданиот чедар, чери доматите, спанаќот и пиперката.
- Со помош на шпатула, подигнете го омлетот и полека превртете го на другата страна.
- Оваа страна полесно ќе се зготви, потребни ќе бидат околу 1-2 минути.
- Кога омлетот ќе биде готов, ставете голема чинија на тавата и брзо превртете.
- Послужете веднаш.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 24 CM

Њоки со жалфија и ѓекорино

СОСТОЈКИ ЗА 4 ПОРЦИИ:

- 500гр нелупени компири, отприлика со иста големина
- 1 мало јајце, изматено
- Изрендано морско оревче (по желба)
- 55гр брашно (можно е да ви е потребно повеќе од ова), плус за работната површина
- 50-70гр несолен путер
- Неколку ливчиња жалфија
- ¼ црвен кромид (по желба)
- Свежо изрендано пекорино

СОВЕТ:

Количината на брашно која ќе ви биде потребна зависи од влажноста на компирите и староста на брашното. Доколку додадете премногу брашно, ѓокито ќе биде тешко, а ако додадете премалку, ќе се распаѓа.

ПОДГОТОВКА:

- Варете ги компирите во вода (не претерувајте со варењето, бидејќи компирите ќе се распаднаат), додека не омекнат.
- Истурете ја водата и оставете ги компирите во тенџерето и покријте со чиста крпа, оставете ја ринглата да работи на ниска температура 2-3 минути. Ова ќе ги исуши компирите и тие ќе имаат лесна текстура. (Можете да ги сушите компирите и во рерна, неколку минути.)
- Кога компирите ќе се оладат, излупете ги и изгмечете ги во сад.
- Додадете го јајцето, морското оревче, малку зачини и промешајте. Потоа додавајте го брашното додека не добиете текстура слична на тесто. Наросете брашно на работната површина и од смесата направете форма како колбас, со дебелина колку палец. Исечете на парчиња долги околу 2,5см.
- Секое ѓоки притиснете го со вилушка, вака смесата со путер полесно ќе се залепи и ќе добиете подобар вкус. Како ги правите, редете ги ѓоките на хартија за печење, додека не ја потрошите целата смеса.
- Стопете го путерот во сад за сос и кога ќе почне да пени, додадете ги ливчињата жалфија и црвениот кромид (по желба). Гответе на ниска температура.
- Варете ги ѓоките во посолена вода (доколку водата веќе вари кога ќе ги ставате ѓоките, тие ќе се распаднаат). Кога ќе бидат речиси готови, тие ќе се кренат на површината.
- Избројте до 30 и потоа извадете ги со лажица.
- Една лажица од водата во која се варела ѓоките (околу 50мл), заедно со ѓоките, ставете ги во садот со путерот и гответе додека не се згусне сосот.
- Зачинете со сол и свежо мелен црн бибер. Послужете со пекорино.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ТАВА ЗА ПРЖЕЊЕ 28 CM

Печени пилешки копани со лимон и оригано

СОСТОЈКИ ЗА 4 ПОРЦИИ:

- 1 лимон
- 4 големи или 8 мали пилешки копани, со кожа, без коски
- Сол и свежо мелен црн бибер
- 3 мали лажички маслиново масло
- 3 гранчиња оригано
- 1 голема лажица ситно исечкан кромид
- $\frac{1}{2}$ чешне лук, истно исечка
- $\frac{1}{8}$ мала лажичка буковец
- $\frac{1}{4}$ шолја суво бело вино (на пр. Sauvignon Blanc)
- $\frac{1}{2}$ шолја пилешки бујон

СОВЕТ:

Како прилог на ова јадење можете да послужите грашок со кромид. Грашокот можете да го послужите свеж или варен, но, најдобро е да биде зготвен на пареа.

ПОДГОТОВКА:

- Како прилог на ова јадење можете да послужите грашок со кромид. Грашокот можете да го послужите свеж или варен, но, најдобро е да биде зготвен на пареа.
- Подготовка:
- Загрејте ја рерната на 220 °C. Исечете пола лимон на тенки парчиња, исчистете ги семките. Другата половина од лимонот исечете ја на 3 парчиња. Зачинете го пилешкото со сол и бибер.
- Додадете 1 мала лажичка масло во тава. Ставете го пилешкото со кожата надолу. Ставете ја тавата на среден оган и гответе додека не зарумени кожата на пилешкото.
- Парчињата лимон ставете ги врз пилешкот и другата половина на дното на тавата (парчињата кои се врз пилешкото ќе омекнат, а тие во тавата ќе се карамелизираат). Тавата ставете ја во рерна. Печете додека пилешкото не биде целосно зготвено, кожата не стане крцкава и лимонот не се карамелизира, односно, околу 6-8 минути.
- Пилешкото и карамелизираниот лимон префрлете ги на топла чинија. (Омекнатите парчиња лимон, оставете ги во тавата.) Вратете ја тавата на среден оган. Додадете го ориганото, кромидот, буковецот и гответе со постојано мешање околу 1 минута.
- Тргнете ја тавата од оган. Додадете го виното и потоа вратете ја и гответе додека не се редуцира сосот, околу 1-2 минути. Додадете го бујонот и гответе додека не згусне, околу 3 минути. Потоа, додадете го сокот од 1 лимон и зачинете со сол и бибер. Напрскајте со 2 лажички маслиново масло. Вратете го пилешкото во тавата да се стопли. Сервирајте со карамелизираните парчиња лимон.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND ЛОНЕЦ 20 CM

Крем суџа од џиква

СОСТОЈКИ ЗА 6 ПОРЦИИ:

- 1кг тиква, исечкана, излупена и без семки
- 1 кромид, грубо исечкан
- 2 компири со средна големина, излупени и исечкани
- 1 голем морков, излупен и исечкан
- 4 чешниџа лук, ситно исечкани
- 4 шолји пилешки или зеленчуков бујон
- 2 коцки за бујон, здробени
- Сол и бибер по вкус
- 1/2 шолја млеко или павлака
- Печени семки од тиква (по желба)

СОВЕТ:

Не ви е потребна павлака за да ја згуснете супата. Густината произлегува од самата тиква.

ПОДГОТОВКА:

- Ставете ги сите состојки освен павлаката во лонецот. Варете на среден оган или додека зеленчуците не омекнат.
- Тргнете го лонецот од оган. Со рачен блендер, блендирајте до кремаста текстура.
- Додадете ја павлаката и промешајте (не ја варете супата по ставање на павлаката).
- Додадете сол и бибер доколку е потребно и сервирајте со печените семки од тиква (по желба).



DELIMANO FIVESTAR LEGEND ЛОНЕЦ 24 CM

Рибја чорба

СОСТОЈКИ ПОТРЕБНИ ЗА 4-6 ПОРЦИИ:

- Околу 1,5кг риба или морска храна (користете речни или морски риби или ракчиња, лигњи и школки...)
- 2-3 средни кромиди, исечкани
- 120мл (1/2 шолја) маслиново масло
- 1 конзерва (400гр) цели домати, изгмечени со рака или лажица
- 1 голема лажица доматна паста
- 4 чешниња лук ситно сечкан
- 40гр (1/3 шолја) сенаменско брашно
- 120мл (1/2 шолја) вински оцет
- 375мл (1½ шолји) квалитетно црвено вино
- 250мл (1 шолја) вода
- 1 лаворов лист
- 1 мало гранче рузмарин
- 2 парчиња лимон
- 2 големи лажици сечкан магнонос
- Сол и бибер по вкус
- Малку шеќер (по желба, доколку ви е многу кисело)

ПОДГОТОВКА:

- Исчистете ја рибата, исечете ги поголемите парчиња риба на 2 до 3 дела.
- Во голема тава, загрејте ¼ шолја маслиново масло и сите парчиња риба извалкајте ги во брашно. Пржете 1-2 минути на секоја страна. Тргнете ја рибата на страна и одржувајте ја топла.
- Во DELIMANO FIVESTAR LEGEND Лонецот од 24см ставете го остатокот од маслиновото масло, исечканиот кромид и пропржете. Додадете го лукот и пржете уште 1 минута.
- Додадете ги ракчињата, школките или друга морска храна што ја имате и пржете 1-2 минути. Потоа, додадете ги доматиите, пастата од домати, лаворовиот лист, рузмаринот и лимонот. Зачинете со сол и бибер.
- Внимателно додадете ја рибата, истурете го оцетот, виното и вода за да ја покриете рибата и гответе околу 30 минути на средно слаб оган.
- Не користете капак и не мешајте со лажица бидејќи рибата може да се распадне.
- Доколку е потребно, додадете уште малку сол. Пробајте, ако ви е кисело, ставете малку шеќер.
- Наросете сечкан магнонос. Внимателно извадете ја рибата од лонецот и сервирајте ја чорбата топла заедно со палента.

5 ЛЕСНИ СОВЕТИ ЗА СОВРШЕНО ЗГОТВЕНА ПАЛЕНТА:

Гответе ја најмалку 45 минути. Дури и ако е обележана „БР30“ и изгледа како да ќе биде готова за 5 минути, продолжете со готвење.

- За време на готвењето додадете вода ако изгледа дека смесата е многу густа.
- Нема потреба постојано да мешате, само проверувајте од време на време и промешајте.
- Се смета дека палентата е готова кога ќе се формира кора долу и на страните на тавата. Оваа вкусна кора е награда за трпеливот готвач!
- Разубавете го со неколку вкусни состојки – во Италија, обично додаваат некој превкусен рендан кашкавал и путер.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND ПОСТЕР 35X21 CM

Печено говедско со билки, компири и морков

СОСТОЈКИ ЗА 4 ПОРЦИИ:

- 500гр млади црвени компири, исечени на четвртинки (околу 12)
- 500гр моркови, излупени и исечени на долги парчиња (околу 6)
- 2 големи лажици маслиново масло
- 1¼ мала лажица сол
- ¾ мала лажица мелен црн бибер
- 1кг говедски бут
- 3 чешниња лук, исечкани
- 1 голема лажица сушен италијански зачин

СОВЕТ:

Табела за печење на месо:

- Малку печено: 46° - 49 °C
- Средно накај малку печено: 52° - 54 °C
- Средно печено: 57° - 60 °C
- Средно накај добро печено: 63° - 66 °C
- Добро печено: 68° - 71 °C

ПОДГОТОВКА:

- Загрејте ја рерната (со решетката на долна третина од рерната) на 190 °C.
- На хартија во тава за печење, ставете ги компирите, морковите, 1 лажица маслиново масло, ½ мала лажичка сол и ¼ мала лажичка црни бибер.
- Распоредете ги и ставете го месото во средина.
- Во мала чинија, размешајте го лукот, италијанскиот зачин, останатата сол и бибер и 1 голема лажица маслиново масло.
- Нанесете ја смесата рамномерно на месото.
- Ставете ја тавата во рерна и печете додека не го постигнете посакуваното ниво на печено, околу 1 час за средно накај малку печено.
- Оставете го месото да отстои 10тина минути пред да го исечете и сервираате.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ОКРУГЛА ТАВА 24 СМ

Фокача со чери домати и рузмарин

СОСТОЈКИ ЗА 10 ПОРЦИИ:

- 12 чери домати, исечени на половинки
- Рузмарин, свеж или сушен
- 2 млади кромиди
- 175мл млака вода
- 1/2 мала лажичка инстант квасец
- 250гр сенаменско брашно
- 25мл маслиново масло
- 1 мала лажичка шеќер
- 1 мала лажичка сол

СОВЕТ:

Во мала тава, додадете лажича маслиново масло и чери домати и гответе ги на слаб оган околу 10 минути. Оставете ги да се изладат, бидејќи треба да имаат собна температура кога ќе ги ставите во тестото.

ПОДГОТОВКА:

- Во топлата вода додадете го квасецот и шеќерот и оставете го на топло место додека не почнат да се формираат балончиња.
- Во сад за мешање, ставете брашно и сол и потоа додадете ја смесата со квасец. Месете со раце, па додадете го маслиновото масло и месете уште 5 минути. Покријте со влажна крпа и оставете го тестото да нарасне.
- Размесете го уште еднаш и потоа ставете го во **DELIMANO FIVESTAR LEGEND Округлата тава** од 24см, ставете ги чери домати и притиснете, кромидот и наросете рузмарин и сол.
- Печете 40-45 минути на температура од 180 °C.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ОКРУГЛА ТАВА 26 CM

Раџаџуј

СОСТОЈКИ ЗА 8 ПОРЦИИ:

- 1 голем (570гр) модар палиџан, исечен на мали коцки
- Сол
- 6 големи лажици маслиново масло, плус за сервирање
- 2 средни тиквички (околу 450гр), исечени на мали коцки
- 1 среден кромид, исечкан
- 1 црвена, портокалова или жолта бабура, исечена на коцки
- 5 големи чешниња лук, исечкани
- 5 големи зрели домати (800гр.), исечени на коцки, заедно со нивниот сок
- 1 големи лажици доматна паста
- 2 мали лажички исечкана свежа мајчина душица, плус за сервирање
- 3/4 мали лажички шеќер
- 1/4 мала лажичка буковец (по желба)
- 3 големи лажици свеж сечкан босилек

СОВЕТ:

Доколку сте во можност, подгответе го еден ден порано, бидејќи вкусот се подобрува кога ратајујот ќе отстои во фрижидер. Тоа што ќе ве остане можете да го зачувате во вакумиран сад, во фрижидер до 5 дена или во замрзнувач до 3 месеци.

ПОДГОТОВКА:

- Во голема нелеплива тава, на среден оган, загрејте 3 лажици маслиново масло. Додадете го модриот патлиџан и зачинете со 1/4 мала лажичка сол. Гответе со повремено мешање, додека не омекне и не почне да потемнува, 10 до 12 минути. Извадете го од тавата, ставете го на чинија и тргнете го настрана.
- Во тавата ставете уште една лажица маслиново масло. Додадете ги тиквичките и гответе со повремено мешање, 3 до 4 минути. Зачинете со 1/4 лажица сол и потоа извадете ги во чинија и ставете ги настрана.
- Во тавата ставете две лажици маслиново масло и додадете го кромидот и бабурите. Гответе со повремено мешање, околу 5 минути. Додадете го лукот и гответе уште 3 минути. Не дозволувајте состојките да потемнат.
- Додадете ги доматите и нивниот сок, доматната паста, мајчината душица, шеќерот, буковецот (по ваша желба) и 3/4 мала лажичка сол. Гответе со повремено мешање, 8 до 10 минути.
- Додадете го модриот патлиџан, оставете да зоврие и потоа намалете го оганот на тивко и динстајте, околу 10 минути.
- Додадете ги тиквичките и гответе уште 1 до 2 минути. Вкусете и додадете уште зачин ако има потреба.
- Наросете со свеж босилек и мајчина душица, напрскајте маслиново мало и сервирајте.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

ОКРУГЛА ТАВА 28 CM

Пиџа со јаболки, сливи и боровинки

СОСТОЈКИ:

Кора:

- 115гр несолен ладен путер, исечен на мали парчиња
- 1 ¼ шолја брашно
- 2 големи лажици шеќер
- Ледено ладна вода
- Сок од лимон

Полнење:

- 4 до 5 благи јаболки
- 8 до 10 зрели сливи
- 1/4 шолја боровинки
- 1/4 до 1/2 шолја шеќер, зависи од блажината на овошјето
- 1/3 шолја брашно
- 1 мала лажичка цимет

СОВЕТ:

Можете да користите и други комбинации на овошја, како на пример: јаболка со брусница

ПОДГОТОВКА:

- Загрејте ја перната на 200 °C.
- Излупете и исчистете ги јабољките. Исечете ги сливите на половина и ставете ги во сад со шеќер, брашно и цимет. Тргнете на страна.
- Во друг сад, ставете го брашното и шеќерот и ладните коцки путер. Мешајте со помош на вилушка.
- Во две лажици многу ладна вода, додадете неколку капки сок од лимон. Користете ги рацете и формирајте смеса во форма на топка, додавајќи брашно или вода по потреба.
- Ставете го тестото да отстои во фрижидре половина час. Потоа, расукајте го и ставете го на тава за тарт и со вилушка направете неколку дупчиња.
- Ставете го овошјето и одозгора додадете боровинки. Печете 40 до 45 минути на температура од 200 °C.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND

САД ЗА СОС 18 CM

Карамела сос

СОСТОЈКИ:

- 1/4 шолја (60мл) вода
- 1 шолја (200гр) шеќер
- 2/3 шолја (160мл) слатка павлака
- 3 големи лажици (45гр) несолен путер
- 1 мала лажичка ванила
- Прстофат сол или околу 1/8 мала лажичка

СОВЕТ:

- За солена карамела сос, ставете 1 голема лажица сол.
- Карамела сосот може да се подготви за неколку минути и одлично одговара со сладолед, јаболка, ѓумбир колачиња и др.

ПОДГОТОВКА:

- Во сад за сос, загрејте ја водата и шеќерот на среден оган. Мешајте постојано додека не се растопи шеќерот и во смесата не почнат да се создаваат балончиња.
- Зголемете ја температурата и почекајте да зоврие, а вие престанете со мешање. Оставете ја смесата да продолжи да вари додека не добие портокалово-кафеава боја, од 4-12 минути.
- Тргнете го садот од оган и полака додавајте ја слатката павлака. Мешавината ќе почне да создава балончиња, затоа бидете многу внимателни. Потоа едно по едно, додавајте го путерот, ванилата и солта.
- Сосот ставете го во сад за да се олади целосно, потоа затворете и чувајте го во фрижидер. Штом ќе се олади, сосот ќе се згусне.



DELI MANO FIVESTAR LEGEND

ТАВА ЗА ПАЛАЧИНКИ 24 CM

Здрави американски палачинки

СОСТОЈКИ:

- 2 средни банани, исечени на кругчиња
- 2 големи јајца
- 1 големи лажици путер од кикирики
- Прстофат цимет (по желба)

СОВЕТ:

Овие палачинки не содржат брашно, глутен или млеко.

ПОДГОТОВКА:

- Размешајте ги сите состојки заедно со миксер или блендер..
- Загрејте тава на среден оган и намрсете ја со малку масло.
- На тавата, ставајте од смесата околу 1/4 шолја (34 гр). Кога на палачинката ќе почнат да се појавуваат балончиња, превртете ја и печете од другата страна.
- Сервирајте со ловоров сируп и свежи јагоди и боровинки за декорација.



DELIMANO FIVESTAR LEGEND ЃЕЗВЕ

1200 мл, 350 мл, 650 мл

Турско кафе

И после секој квалитетен оброк и десерт, време е а шолја кафе. Сепак, дали сте сигурни дека знаете да подготвите вистинско турско кафе?

Ја загревата водата на рингла и пред да почне да вари, го тргнувате Ѓезвето и додавате кафе. Потоа го враќате на оган додека кафето не почне да се крева, така?

Точно, но иако ова е најчестиот начин за подготовка на турско кафе, не е турскиот начин, туку српскиот. ☺

Подолу ќе најдете рецепти за турско кафе направено на турски начин. ☺

СОСТОЈКИ:

- вода
- турско кафе
- шеќер (по желба)
- млеко (по желба)

СОВЕТ:

- Користете 1 ½ шолја вода за една шолја кафе. За мерка користете ја шолјата во која ќе го сервираате кафето.
- За секоја шолја кафе, ставете полна лажица кафе.

ПОДГОТОВКА:

- Ставете го шеќерот (по желба), водата и турското кафе во Ѓезвето.
- Со мала лажичка, промешајте и ставете го Ѓезвето на рингла.
- На среден оган, почекајте да зоврие. Потребни се околу 3-4 минути, затоа внимавајте.
- Како што се загрева кафето, ќе почнете да забележувате како се крева темна пена. Како што се ближи зовривањето, со лажичка, префрлете дел од пената во шолјите за кафе. Вратете го Ѓезвето на рингла.
- Кога ќе почне да зоврива, истурете пола од кафето во шолјите, врз пената.
- Вратете го Ѓезвето на рингла и варете го остатокот од кафето, уште 15-20 секунди и потоа истурете го во шолјите.
- Сервирајте со турски десерт.