

*Keyfin
Efendisi*



Kurukahve • Kuruyemiş • Şekerleme





Türk Kahvesi

Kültür mirasımız olan Türk Kahvesi'ni, özenle seçilmiş soylu çekirdekler ve "doğru" kavurma teknikleri ile yeniden yorumladık. Her bir seçim Türk Kahvesine en uygun olduğunu düşündüğümüz çekirdekleri özenle seçtikten sonra çekirdeklerin özelliklerini öne çıkararak hazırlanmıştır.

Damla Sakızlı Türk Kahvesi

Kendine has tadı, pürüzsüz köpüğü ve özel Arabica kahve çekirdeklerini öğütüp, Damla sakızının eşsiz aroması ve lezzetiyle harmanlayarak "Hacı Halis Efendi Damla Sakızlı Türk Kahvesi'ni" tam sizlerin damak tadına göre hazırladık.





Karışımı ile set olarak satılır

Cilveli Sultan Kahvesi

Türk kahvesine göre daha az kavrulmuş ince çekilmiş Brezilya, Arabica cinsi Rio Minas türü yumuşak içimli, açık tonlu Türk kahvesidir. Diğer kahvelerden asıl farkı Türk Kahvesi gibi pişirilip Fincana döküldükten sonra Hacı Halis Efendi Cilveli Sultan Kahvesi özel karışımı üzerine eklenerek servis edilir.

Cilveli Sultan Kahvesi Özel Karışımı

Fincana dökülen bol köpüklü Cilveli Sultan Kahvesi üzerine çifte kavrulmuş, dövülmüş badem içi, fındık içi ve özel baharatlardan oluşan bir karışım dökülerek hazırlanıyor. İşte bu Yenileri geleneği, Manisa'nın Şehzadeler ilçesinin tarihi ve turistik mekanlarından olan Yeni Han'da bulunan kafelerde halen yaşatılan bu geleneği Cilveli Sultan Kahvesi Özel karışımımız ile yeniden yorumladık.



Cilveli Sultan Kahvesi
ile set olarak satılır





Süvari Kahvesi

Süvari kahvesinin bir diğer ismi Tarz - ı Hususi (Tarsusi) kahvesidir. Çifte kavrulmuş özel kahve çekirdekleri çok ince çekilerek çay bardağında sade ya da az şekerli olarak servis edilir.

Mirra Kahvesi

Mirra kahvesi, Arap nüfusun yoğun yaşadığı ülkelerde fazlaca tüketilen bir kahvedir. Mirra kahvesi'ni diğer kahvelerden farklılaştıran en önemli özelliği oldukça acı bir tada sahip olmasıdır. Kahve isminde geçen "mirra" kelimesi, Arapça olarak "mur" kelimesinden yani "acı" dan gelmektedir. Mirra kahvesinin acı bir tada sahip olması nedeniyle, büyük fincanlarda veya bardaklarda sunulmaz. Bunun yerine küçük fincan kullanılır, pişirirken tadını yumuşatması için kakule eklenebilir.





Yeşil Kahve

Fincanla yada French Presle servis edilen hiç kavrulmadan öğütülmüş kahve çekirdeklerinin iki farklı pişirme ve demleme tekniği vardır. Tadı Türk kahvesi gibi değil bitki çayına benzemektedir. Kavrulmadığı için kafein oranı azdır ve antioksidan özelliği bulunur. Son zamanlarda popüler olan yeşil çayın yerini alabilecek bir diyet kahvesidir.

Menengiç Kahvesi

Menengiç kahvesi, menengiç bitkisinin meyveleri kurutulup öğütülerek elde edilen bir kahve çeşididir. Bu kahve ya süt ya da su ile yapılmaktadır, ama menengiç güçlü bir tattır ve süt ile yumuşatılabilmektedir. Şeker eklemek isteğe bağlıdır, normal kahve seven bin, şeker eklemeyi tercih edebilmektedir.





Enderun Kahvesi

Kültür mirasımız olan Türk Kahvesini, özel reçeteli karışımımız ve gerçek çikolata ile harmanlayıp yumuşak içimli bol köpüklü Enderun kahvesini sizlerin beğenisine sunduk.

Süryani Kahvesi

Çifte kavrulmuş özel kahve çekirdekleri çok ince öğütülür. Öğütülen kahve çekirdeği Anapların "hal" dediği faydalı ve şifalı "kakule" ile harmanlanır. Hem kahvenin sert içimini yumuşatır, hemde farklı aromasıyla kahveye ayrı bir tat oluşturur. Karıştırılarak ve kaynatılarak pişirildiği için köpük olmaz fakat kaynadığı için hem kahvenin yoğunluğu hemde aroması çok fazladır.





Hurma Kahvesi

Kültür mirasımız olan Türk Kahvesi'ni, özenle seçilmiş hurma çekirdekleri "doğru" kavurma tekniği ile kavrulur ve özel değirmenlerde öğütülür. Toz haline gelen hurma çekirdeklerini, Türk kahvesi ve özel karışım kahvemiz ile harmanlayarak eşsiz bir lezzet elde ettik.

Çörek Otu Kahvesi

Çörek otu tohumları güzelce kavrulur ve değirmende toz haline gelinceye değin öğütülüp içerisine yine kavrulmuş nohut tozu ilave edilir. Çörek otu kahvesi aynı Türk kahvesi gibi pişirilir. Biraz sert ve acı olan tadını yumuşatmak için süt ile pişirebilirsiniz veya bal ilave edebilirsiniz. Çörekotu acımsı tadı bu yöntemle keyfe dönüşür. Bağırsıklık sistemine iyi geldiği rivayet edilir.

Çörekotu tohumları öğütülür. Lezzetine göre faydalarının çok daha fazla olduğu bir kahve çeşididir.





Hürrem Sultan Kahvesi

Rivayete göre Hürrem Sultan Türk Kahvesini ilk defa tattığında kahveyi çok sert bulmuş. Bu sert tadın damak tadına daha uygun olması için kahveye kuru kayısı, kuru incir gibi meyveler, tarçın ve kakule gibi özel baharatlı hatta Türk lokumu ve çikolata da ekleyerek kendine özgü bir kahve oluşturmuş. Bizde Hürrem Sultandan esinlenip onun kullandığı öz/reçeteye göre "Hacı Halis Efendi Hürrem Sultan Kahvesini" ürettik.

Osmanlı Kahvesi

Türk Kahvesine göre çok daha yumuşak içimli, kahve tadı daha yoğun karışimli bir kahvedir. Türk Kahvesi, menengiç kahvesi, keşibounuzu, salep, damla çikolata, damla sakızı, kakule, krema karışımından oluşmaktadır.





DibeK Kahvesi

DibeK Kahvesi en eski kahve öğütme yöntemlerinden biridir. Çekmiş kahveye göre dibeK kahvesi daha yoğun içimli daha özlü ve daha kıvamlı bir yapıya sahiptir. Bunun en önemli sebebi kullanılan kahve çekirdekleridir. Sadece Arabica türü kahve çekirdeklerinin harmanlanması ile üretilmektedir. İçeriğinde kahveden başka bir karışım bulunmamaktadır.



Kervansaray Kahvesi

Türk Kahvesine göre çok daha yumuşak içimli, damla sakızı tadı daha yoğun olan özel karışimli kahve çeşididir.





Kaynak Kahvesi

Çay bardağında servis edilen orta kavrulmuş, ince çekilmiş kahve çekirdeklerinden elde edilen kaynatılarak hiç köpüğü bırakılmayan daha özlü ve sert bir kahve çeşididir.

Tatar Kahvesi

Tatar Kahvesi "Arabia" türü kahve çekirdeklerinin harmanlanmasıyla oluşan orta kavrulmuş ince çekilmiş kahve türüdür. Diğer kahvelerden farkı aynı Türk Kahvesi gibi pişirilir. Afcana döküldükten sonra üzerine 2 çay kaşığı kaymak konulur. Kıtılama şekeri ile servis edilir.





Findıklı Saray Kahvesi

7/100 doğal kavrulmuş Findık parçacıkları ile özel karışım kahvemizi harmanlayıp Findıklı Saray Kahvesini ürettik. Tadı, kokusu, telvesi, köpüğü ile bambaşka diyarlara götüren bu özel karışımı sizler için yeniden yorumladık.

Antep Fıstıklı Dibek Kahvesi

Çerezler arasında en hatırı sayılır, en önemsenir olan Antep fıstığını, özel karışım kahvemizle buluşturduk. Antep Fıstığı parçacıkları, Antep Fıstığı Ezmesi, özel kahve karışımımız ve baharatlar ile birleştirilerek Antep Fıstıklı dibek kahvesini sizlerin beğenisine sunduk.





Kurukahve • Kuruyemiş • Şekerleme



+90 536 879 27 29

/hacihalisefendi www.hacihalisefendi.com



Feuzi Çakmak Mh. Hacı Bayram Cd. No:44
Karatay / KONYA / TÜRKİYE
İletişim için: 0 332 342 13 15