רכיבים:

קפה שחור (עם או בלי הל)

מים

סוכר

פינג'אן

אופן ההכנה:

1. ממלאים מעט יותר מ ¾ מים בפינג'אן ומרתיחים אותם. (חשוב שהמים ירתחו). לאחר הרתיחה, מנמיכים את הלהבה.

2. מוסיפים 3½ כפות גדושות של קפה שחור ובעזרת כפית משטחים את הקפה על פני המים.

3. כאשר מתחילות לעלות בועות קצף, בעזרת כף מבצעים ערבוב אנכי (מכניסים הכפית בזווית ומוציאים, וחוזר חלילה), עד שהבועות נעלמות והקפה רותח, אך לא גולש.

4. מוסיפים את כמות הסוכר הרצויה ומערבבים היטב.

5. מסירים את הפינג'אן מהאש, מכסים בצלחת קטנה למשך 4 דקות.

6. מוזגים לספלוני קפה קטנים.