

تشير القهوة التركية إلى طريقة لتخمير البن المطحون جيداً. يمكن استخدام أي حبة قهوة؛ يجب طحن الحبوب إلى مسحوق ناعم جداً، [3] قد يتم طحن القهوة في المنزل في مطحنة يدوية مصنوعة للطحن الدقيق جداً (المطاحن الكهربائية المنزلية غير مناسبة) أو طحنها لطلب تجار القهوة في معظم أنحاء العالم أو شراؤها جاهزة من العديد من المتاجر. على الرغم من أن كلمة قهوة ذات أصل عربي، إلا أن ثقافة المقاهي قد ظهرت أيام الدولة العثمانية حينما كانت هذه هي الطريقة الرائجة لتحضير القهوة.