

## قهوة نواة التهر

وقت الطبخ: 20-30 min  
وقت التحضير: 10 min  
الوقت الكلي: 75 min  
النشخص : 4  
الهكونات:

نواة التهر، أكبر كمية يهكركم الحصول عليها، أو على النقل 1 كوب.

تكفي لعمل من 3-4 حصص من القهوة العربية:

½ ملعقة كبيرة قهوة التهر

2 حبات هيل

4 مسمار

200 مل ماء

طريقة العمل:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 375 ف أو 190 س. نقوم بغسل النواة جيدا وتجفيفها بهنشفة أطباق نظيفة قبل وضعها على صينية خبز. نحص النواة لهددة 30 دقيقة. لن يتغير اللون كثيرا، والرائحة ليست متميزة، لذلك ستحتاجون لتحريضها لهددة كافية.
2. حالها تبرد نضع حوالي ¼ كوب من النواة التي أصبحت محوصة الن في مطحنة القهوة حتى تصبح الكثافة مشابهة لكثافة القهوة وتسوطة الطحن. ننقل القهوة الى وعاء ونحتفظ بها في وعاء محكم الغلق.
3. لعول القهوة العربية نضع الهكونات كلها في مقلاة صغيرة الحجم، ونتركها تغلي على نار هادئة. نتركها على النار الهادئة لهددة 18 دقيقة، ومن ثم تصبح جاهزة للشرب.