

# طريقة تحضير القهوة

## Coffee Recipe

### Ingredients | المقادير

4 أكواب من الماء

2 كوب من حبوب القهوة الخضراء

1 كوب من حبوب الهيل

1 رشّة زعفران

4 cups of water

2 cups of green coffee beans

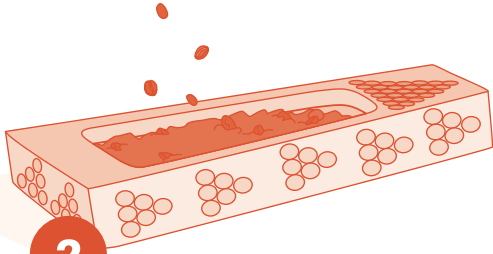
1 cup of cardamom pods

1 pinch of saffron



يتم تحميص حبوب القهوة في  
المقلاة (محمّاص)، وتحريكها  
بشكل مستمر حتى لا تحترق.

Roast the coffee beans in a pan and  
stir regularly to avoid burning them.



ضع حبوب القهوة المحمصة في  
صينية من الخشب (مبرد) حتى تبرد.

Place the roasted coffee beans on a  
wooden tray to cool.

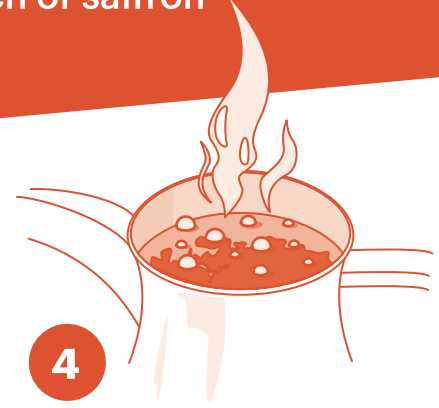
قم بطحن حبوب القهوة  
المحمصة باستخدام الهاون  
والمدقة، أو المطحنة الكهربائية.

Carefully grind the cooled  
beans into a fine powder  
using a mortar and pestle or  
an electric grinder.



ضع القهوة المطحونة والماء في  
الدلة الأولى، واتركها تغلي على  
النار لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.

Put the ground coffee and water  
into a *dallah* (coffee pot) and  
leave to boil for 2 to 3 minutes.



صب القهوة المطبوخة في دلة ثانية، وأضف  
هيل والزعفران، واتركها تغلي لـدقائق أخرى.

Pour the boiled coffee into a second *dallah*,  
add the ground cardamom and saffron, and let  
boil for a few more minutes.



صب القهوة المطبوخة في دلة ثالثة باستخدام مصفى صغير،  
أو بوضع حبل مصنوع من ألياف النخيل في فوهة الدلة الثانية.

While pouring the coffee into a third *dallah*, filter the  
cardamom pods with a small strainer or by placing a small  
rope made of palm leaves on the spout of the second *dallah*.



قدم القهوة للضيوف مع التمر  
أو الحلويات، مثل اللقيمات.

Serve the coffee to your  
guests with dates or sweets  
such as *laqimat*.



ملاحظة: للحصول على  
نكهة عصرية، أضف قليل من  
المستكة أو الحليب.

**Tip:** For a modern twist,  
add a bit of mastic or milk.