

# وصفة قهوة الإندونيشين



**BOSCH**

## المكونات:

ملعقتان كبيرتان من القهوة المطحونة الداكنة (يفضل مزيج ترونج نجوي بريميوم أو كافيه دوموند بالهندباء)

ملعقتان كبيرتان من الحليب المكثف المحلى

## طريقة التحضير:

١- هناك طريقتان لصنع القهوة الفيتنامية. أبسط طريقة هي نقع القهوة المطحونة في وعاء زجاجي عازل للحرارة مع ٢/٣ كوب ماء مغلي لـ ٤ دقائق. صب من خلال فلتر قهوة في الزجاج العازل للحرارة.

٢- أو استخدم الفلتر المعدني الذي ننصح به. اغلي مقدار كوب من الماء. قم بإزالة الشاشة العلوية من الفلتر، أضف القهوة، ثم المسمار على الشاشة العلوية. ضع الفلتر فوق وعاء ١٢ أوقية زجاجي عازل للحرارة.

٣- صب القليل من الماء الساخن في الفلتر. عندما تبدأ القهوة بالتنقيط من خلاله، أضف كمية كافية من الماء للوصول لأعلى الفلتر. ضع الغطاء على الفلتر واترك القهوة تتقطر لـ ٤ دقائق. إذا توقفت القهوة عن التقطير قبل أوانها، برفق فك المسمار لتخفيف الضغط.

٤- حرك الحليب المكثف حتى يمتزج. أضف الثلج، حرك، ثم قم بتقديمها.



Follow us :



BoschHomeGulf