

طريقة عمل الكليجا الهولندية بالصور





طريقة عمل وصفة كليجة هولندية لذيذة ومضبوطة
مكونات وطريقة عمل عجينة الكليجا الهولندية :
بيضة

نصف كوب زبدة مذابة

ملعقتين كبيرة سكر

ملعقة كبيرة خميرة

ملعقتين كبيرة حليب سايل

كوب ونصف دقيق

الطريقة

تعجن المقادير مع بعض باليد أو بالعجان
ممكن تحتاج الى دقيق زيادة بس لا تكثرين يدوب زيدي
ملعقة أو ملعقتين
لحد ما نحصل على عجينة طريه و متماسكة



نغطيها ٣٠ دقيقة ترتاح
ثم تكور الى كور متوسطه

و نسخن الآلة
و نبدا نحت الكور كوره كوره أفضل عشان ما تتلرق في
بعض
و عشان يمديك تشيلين الزوائد و تقسمينها من النص وهي
لس حارة
لو بردت راح تتكسر و مراح يمديك تقسمينها من النص □
و ضروي استخدام سكينه صغيره حادة عشان يسهل عليك
الشغل



تُحشى بالكراويل و تُقدم .. و ممكن حفظها في علبة بالثلاجة

و علينا و عليكم بألف عافية ♥ □



مكونات وطريقة الكراميل :

نصف علبة كراميل جاهز من نستله + ملعقة صغيرة قرفة
نطبخهم شويات ع النار لحد ما يغلي و نتركه ع جنب يبرد
قبل الاستخدام



طريقة عمل الكليجا الحساوية بالتمر بالصور





وصفة كليجا الاحساء
مكونات ومقادير الكليجا الحساوية بالتمر :



كوب دقيق ابيض
كوبين دقيق اسمر
2 بيضه

4/3 كوب زيت
2/1 كوب سكر
ملعقتين دبس تمر
2/1 كوب تمر
ملعقة كبيره بيكنج بودر
ملعقة كبيره هيل
شويه زعفران هيل

طريقة عمل وتحضير الكليجا الحساوية بالتمر :

تحط تمر وسكر وبيض وزيت مع بعض في محضره طعام



حتى يذوب التمر



موقع موسوعة الطبخ



ثم اضيف باقي مكونات العجينه



موقع موسوعة الطبخ



والدقيق بالتدرج





ونعجنها بشكل جيد حتى ما تلتصق باليد

ويسهل تشكيلها





قوام العجينه



نشكلها كور ونضغط عليها بأي أداة

ويفضل تغطيه اداة ببلاستيك عشان ما تلتصق العجينه بالأداة
انا استخدمت حقت كليجه نفس ما هو موضح



موقع موسوعة الطبخ









موقع موسوعة الطبخ



وتخلي الكليجه سميكه مو رقيقه
سمكيها عشان ما تصير مثل البسكوت





ثم تدخلي الكليجه في الفرن درجة ١٧٠ لمدة ٥ ل ١٠ دقائق
من تحت
وإذا حمرت من تحت سويها من فوق



تحمير كيف يكون





الصورة من الداخل للكليجه الحساويه





موقع موسوعة الطبخ



حطي الكليجه الحساويه في عليه مغلقه
عشان ما يتغير طعمها
وبالعافيه



موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ

طريقة عمل الفتيت او كليجا ساده بالصور



قرص الفتيت القصيمي هو بسكويت الاولين عبارة عن
أقراص مدورة مصنوعة من الدقيق الأسمر المضاف له
بعض البهارات واشتهرت القصيم في المملكة العربية
السعودية بإنتاج هذا البسكوت في المنازل قديما وتسميته
بالفتيت كونه سريع التفتت وهش والبعض يسميه كليجا
ساده اي النوع الآخر من الكليجا المنفوخه كذلك الكليجا
طعمها أشد حلاوة من الفتيت كونها ممتلئة بحشوة السكر او
العسل

هناك من التبس عليه التسميه ويعتقد ان قرص عمر هو
الفتيت وهما مختلفان تماما والفتيت غير عن قرص عمر ذر
العجينة السائلة

هذا هو قرص عمر



(عمر قرص) وهذه طريقة عمل قرص عمر

نرجع لموضوعنا عن الفتيت انا باسوي لكم الطريقة
القصيمية القديمة لعمل الفتيت .. حاليا صاروا يجددون في
الطريقة الاضافات والنكهات لذا اللي تحب نكهات القرفة
والكرم والزنجبيل او طحين النخالة وغيرها تجرب وتنوع
وكل شخص وما يشتهي

طريقة عمل الفتيت القصيمي الاصلي او كما يسميه البعض
الكليجا الساده وبطريقه ناجحه ولذيذه

المكونات والمقادير لعمل الفتيت القصيمي :



طحين (بر)

ملعقتين حليب بودره

بيضه

1ملعقة صغيره بكنج

كأس ماء

كوب سكر

ثلاثة أرباع كأس زيت

نص ملعقة من هيل و زنجبيل ومصفر (أي صفار الزعفران

تحصله عند العطار وممكن تستخدم بدلاً عنه الكركم) ...

الطريقة لعمل الفتيت :

نخلط جميع المقادير جيداً.. ثم نضيف الطحين والبيكنج ..



طبعاً مقدار الطحين .نضع طحين ونعجن حتى نحصل على عجينة سهلة التشكيل ..مثل كذا ,,



نقرص العجين ونشكله زي الصورة على آلة التشكيل
الخشبية القديمة والآن طلع انواع منها بلاستيك واذا ما
عندك آلة تشكيل عادي ممكن تشكينها بواسطة سله أو
مشخال كبير



موقع موسوعة الطبخ



وندخله فرن حامي من تحت وفوق ...



النهاية (النتيجة)فتيت ولا أروع ...



ونقدم الفتيت مع الصوص



صوص الفتيت عبّاره عن
(نصف بيالة ماء - نصف ملعقة صغيرة هيل - 4ملاعق
عسل - 1ملعقة قرفه - نصف ملعقة صغيرة ليمون اسود)
كلهم مطحونين

يخلط ثم يوضع على النار حتى يثقل
ثم يصفى ونشخله ونقدمه ويصب فوق الفتيت زي ما سويت
بالصورة
او ممكن نغطس الفتيت فيه وحده وحده نتشرب الصوص
صور لبعض انواع الفتيت بمختلف التشكيل والاحجام
والنكهات الجديدة





موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ









موقع موسوعة الطبخ



موقع موسوعة الطبخ

