

اسهل طريقة وصفة طريقة عمل الكليجا من وصفات فروحة الامارات بالصور والمقادير



مكونات ومقادير عمل الكليجا

المقادير :

4 كوب دقيق أسمر منخول + 1 كوب زبدة مذابة + 3 ملاعق كبيرة سكر + 1 بيضة
ملعقة وسط هيل ناعم ونص ملعقة صغيرة زعفران تنقع في كوب ماء دافئ + 3 ملاعق كبيرة حليب بودره
مقادير الحشوة : 2 كوب سكر ناعم بودره + 2 ملعقة صغيرة ليمون أسود ناعم + 1 ملعقة صغيرة هيل مطحون
1 ملعقة صغيرة زنجبيل ناعم + 1 ملعقة صغيرة قرفة ناعمة + نص ملعقة صغيرة قرنفل ناعم
ثلاثة أرباع الكوب دبس تمر + لادن الوجه : صفار بيضة مخفوقه بقليل من الحليب السائل

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة عمل وتحضير الكليجا



تفجن مقادير العجينة حتى تحصل على عجينة طرية متماسكة فاسيه نوعا ما

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع في طبق وتترك ترتاح ساعه في مكان دافئ
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تخلط مكونات الحشوه جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تقطع كور صغيرة تفرد العجين ويكون الفرد خفيف من الأطراف. يوضع الحشوه في الوسط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتقفل العجين جيدا تكبس بأي شكل متواجد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع في صينية مدهونه بالزيت
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتدهن بصغار البيض والحليب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تدخل الصينية فرن مسبق التسخين على درجة حرارة 200 حتى الاستواء مع الملاحظة بين فترة وفترة

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة ميني كليجا



١. خلاص توبه آخر شي أنزله اليوم ٢٢ *ميني كليجه

٢. أنا بس شفت ٢٢ كل شي نتفه بالنسبه لي يصير يهبل
 وهي ٢٢ أخت نوباً مصلحته عشقته من أول نظره
 ٣. ماقصرت بالطريقه جعلها تسلم

طريقته سهله مره / -

(أ)

كوب طحين أبيض .

كوب طحين أسمر .

م ك بيكنج بودر . .

،

.

. (ب) بالخلاط:

٣ بيضات .

نص كوب سكر .

نص كوب زيت .

٣م ك حليب بودره .

تعجن (أ+ب) واذا حسيتي ليّنه مره زيدي شوي طحين
لين تتماسك ، بعدين تكوّر كور صغيره جدا وتوضع
بالثلاجه ساعتين وبعدين في الفرن . ١٠ دقائق ، واذا كان
الفرن حار يصير أقل وقت راقبوها لا تروحون بعيد ، من
[?] .. تحت أول شي بعدين تحمير خفيف من فوق

بعدين تسقى بالصوص / - بالقدر ع النار :

[?][?] ٤ م ك عسل أصلي أفضل

- + ربع كوب ماء .
- + م ك قرفه .
- + ٢ م ك زبده .
- + شوي هيل مطحون (اختياري) .
- + شوي ليمون أسود مطحون (اختياري) .

طريقة كليجا حايل اكله شعبيه من مطبخ مشاعل
الطريفي



طريقة عمل كليجا حائل - ويسميها البعض كليجا بدون
حشوه واليوم باسوي كليجا حائل بالميرندا :
المقادير و مكونات كليجا حائل :



مركز تحميل موسوعة الطبخ

كوبين دقيق بر
كوبين دقيق أبيض
كوب سكر
ملعقة صغيرة باكنج باودر
رشة ملح
كوب زبدة = 200 جرام والأفضل ودك (شحم ذيل
الخروف) وهي سر نجاح الكليجا الاصيلي
ملعقة صغيرة مطحونة من هذاا لخليط
(هيل، قرفة، زعفران، زنجبيل، حبة حلوة يانسون أو شمر)
كوب ميرندا

ملعقة كبيرة حبة البركة
ملعقة كبيرة سمس مسمص

الطريقة لعمل كليجا حائل :

اضع في زبدية كويين دقيق بر وكويين دقيق أبيض وكوب
سكر وملعقة صغيرة باكنج باودر ورشة ملح وملعقة
صغيرة من هذا الخليط

(زنجبيل وقرفة وهيل وحبّة حلوة يانسون او شمر
وزعفران)

ثم أخلط المقادير الجافة وبعد ذلك أضيف كوب زبدة=
200 جرام وأخلط ثم أضيف كوب ميرندا وأعجن حتى
تتكون لدي عجينة لينّة ولكن أقسى قليلاً من عجينة
القطاير ثم أتركها ترتاح ربع ساعة

ثم أبدأ بتكويرها الى كور صغيرة ثم أرش القالب سمس أو
حبة سمراء ثم أضع العجينة وأضغطها زي الصور





مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



ثم أرسها في صينية الفرن وعند انتهاء الكمية أدخلها فرن
مسبق التشغيل والحرارة وسط من تحت لمدة ربع ساعة
ثم من أعلى فقط لمدة ثلاث دقائق

وبالعافية

