

ميني كليجا بصوص القرفه فروحة الامارات بالصور



مكونات ومقادير عمل ميني كليجا بصوص القرفه



طريقة عمل وتحضير ميني كليجا بصوص القرفه





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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



توضع في طبق عميق تغطى وتترك ترتاح ساعه

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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ





تأخذ قطعه من العجينة وتحشى بخليط الحشيوه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تقفل جيدا ثم تقلب وتكبس بالشبك
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



توضع على صينية ويدهن الوجه بصفار البيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تدخل فرن مسبق التسخين من تحت على حرارة 180 ثم تحمر من فوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ



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

مركز تحميل موسوعة الطبخ

كليجا من اكلات القصيم الشعبيه بالصور





الكليجا من اشهر اكلات القصيم بالسعودية الشعبيه

المقادير لعمل الكليجا :

كوبين دقيق بر+ كوب دقيق ابيض

2م ك حليب +2م ك سكر

نص كاس زيت زيتون

كاس وربع ماء دافئ

م ص هيل

رشة ملح

حشوة الكليجا

كوب سكر ناعم الحبيبات (غير مطحون)

م ك ليمون اسود مطحون

م ص قرفه

م ص زنجبيل

لدهن الكليجا

صفار بيضه مع ربع م ص كركم وشوية حليب

الطريقه لعمل الكليجا :

تخلط جميع المقادير وتعجن حتى تتكون عجينه ثقيله متماسكه (مانكثر عجن) نتركها ترتاح ساعه، نقسم العجينه إلى دوائر حوالي 20 قطعه او حسب الرغبه نفرد كل حبه بحيث يكون وسطها اسماك من اطرافها بطريقة عمل الكبه، نحشيها بنص م ص من الحشوه ونزماها مثل الكوره ونتأكد من اغلاق كل الفتحات حتى لاتسيل الحشوه نضغطها برفق باستخدام مدق اللحم او سلة شباك (يوجد في محلات الاواني شيء خاص بالكليجا) ندهنها بخليط الدهن، وندهن الصينيه دهن خفيف بالزيت، نطبخها بفرن مسبق التسخين من تحت عند انتفاخها نشغل الفرن من أعلى وعليكم بالف عافيه



مركز تحميل موسوعة الطبخ



مركز تحميل موسوعة الطبخ



كليجا القصيم بالصور kleeja saudi arabia



طريقة الكليجا فروحة الإمارات



مكونات ومقادير كليجا القصيم

المقادير :

1 كوب دقيق بالنخالة رقم (3) + 1\2 ملعقة صغيرة خميرة
ذرة ملح + 1\2 كوب سمن + 1\4 كوب سكر ناعم + 1\2 كوب ماء

للوجه : صفار بيضة + قليل من الفانيليا

الحشوة : كوب سكر + ملعقة صغيرة ليمون أسود ناعم

1 ملعقة كبيرة قرفة ناعمة + 1 ملعقة كبيرة هيل ناعم + 1\2 كوب دبس تمر

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء

طريقة عمل وتحضير كليجا القصيم



تخلط مكونات الحشوة وتترك جانباً

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يخلط الدقيق والخميرة والملح
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يوضع خليط الدقيق في محضرة الطعام وتوضع الزبدة والسكر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخلط حتى نحصل على فتات خبز
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم يضاف الماء بالتدرج مع العجن حتى نحصل على عجينة متماسكة سهلة التشكيل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تغطى وتترك ساعة حتى يتضاعف حجمها

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



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



ثم تكور بحجم البيضة تغطى وتترك 10 دقائق ترتاح

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



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



تأخذ كرة من العجين تبدأ بتشكيلها بإصبع السبابة على شكل كرة فارغة من المنتصف لوضع الحشو بالداخل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يتم خبزها بالضغط على جوانب الداخلية بالسجالة. ومن الخارج بالإبهام بوضع قليل من الحشوة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتغلق جيدا تكبس على الشبك أو آلة الكليجة أو بمضرن اللحم
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع على صينية مدهونة بالزبد و يدهن الوجه بخليط البيض
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تدخل فرن مسبق المسخن على حرارة متوسطة لمدة 30 دقيقة أو حتى الإستواء
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



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

طريقة عمل الكليجا القصيميه بالصور



حلوى الكليجا من اشهر الحلويات الشعبية في السعودية
وهي حلوى من منطقة القصيم ويعود تاريخها لأكثر من
300 سنة

نبدأ بالمقادير لعمل الكليجا القصيميه :

4كاسات طحين برّ (أسمر)

كأس طحين أبيض

كأس سمن نباتي

فنجال قهوة سكر ناعم

2 فنجال قهوة حليب بودرة

قليل جدا" من الملح

ماء للعجن

مقادير حشوة الكليجا القصيميه :

م ص ليمون أسود مطحون

م ص هيل مطحون
م ص زنجبيل مطحون
م ص قرفة مطحونة ناعمة
ك سكر ناعم وليس مطحون

الطريقة لعمل الكليجا القصيمييه :
نخلط الطحين مع بعض في سلطانية كبيرة
ثم نضيف اليه السمن
ونقلبهم مع بعض الى أن يختفي السمن في الدقيق تماما"
ثم نضيف السكر و الحليب البودرة والملح
ونقلب المواد جيدا
" ثم نعجن الطحين بالماء جيدا"
حتى تصبح العجينة لينة..
ثم نقوم بتقسيم العجينة الى كور بالمقاس الذي نريد
(بحجم الليمونة مثلا" أو أصغر قليلا" أو أكبر)
بهذا الشكل



ثم نأخذ كرة العجين ونفردها جيدا"
ونضع في وسطها ملعقة من الحشوة
و نفردها على العجينة هكذا



ثم نلم العجينة على الحشوة بهذا الشكل





ثم نقلبها هكذا



ونرعصها (نفردها) بواسطة صحن الحلويات البلاستيك من
جهة النقش البارز

كما في هذه الصورة



ثم ندهن السطح بالبيض
ونخبز الكليجا في فرن متوسط الحرارة
لمدة ثلث ساعة أو الى أن ينتفخ الكليجا
ثم يحمر من الأعلى قليلا" ..

..ويكون شكل الكليجا القصيمييه النهائي بهذه الصورة



