

K L E E J A E I D C A K E S

Ingredients

Half a kilo of flour (3 cups and a half flour)
2 tablespoons kleeja spices
Half a tablespoon of cinnamon powder
A pinch of salt
Half a cup of ghee
Half a cup of vegetable oil
5 grams baking powder (half a teaspoon)
Half a cup of sugar (2 tablespoons sugar)
100 ml milk (half a glass and water can be used)

For the stuffing:

Ajwa
spoon of ghee
spoon of cinnamon
spoon of Hill

For the top kleeja:

1 egg
some milk
a little vanilla

For Kleeja Dough (Eid Cakes):

Directions

لتحضير عجينة الكليجة: أولاً تأتي بوعاء ونضع فيه الطحين , بهارات الكليجة , قرفة بودرة , ملح , سمينة , زيت نباتي , بيكينغ بودر , سكر , حليب (يمكن تستعملوا ماء لكن اذا في حليب بتطلع أطيب) ومن ثم نخلط المكونات جميعها , ثم نترك العجينة ترتاح لمدة 30 دقيقة ((ليش بتطلع العجينة معكم قاسية ؟ اذا تستخدموا بس زيت او مثلاً استخدموا زبدة زيت لخالو بخليلها قاسية , الزبدة فيها سوائل زيادة فهي السوائل بتكون زيادة بالعجينة فيتعطيها قساوة , السمينة هي الخيار الأصح) , منشان تشقق العجينة بتكونوا مانكم مريحين العجينة لازم تريحوا العجينة منشان ما تشقق معكم بالفرن)) , وبعد مضي 30 دقيقة ناتي بقالب الكليجة الخاص ونضع فيه طبقة من العجين ثم طبقة عجوة ثم طبقة ثالثة عجين , ومن ثم نقوم بدق القالب على الجوانب حتى تخرج قطعة الكليجة منه على شكل دائري .
لتحضير الحشوة: نأتي بوعاء ونضع فيه عجوة مطحونة ومسحوبة النواة , ملعقة سمينة , قرفة , هيل ونعجن المكونات جميعها لتشكيل الحشوة (فيكم ما تحشوها بالعجوة حسب الرغبة) . لدهن وجه الكليجة: ناتي بوعاء ونضع فيه بيضة , حليب , فانيليا (فيكم ما تدهنوا الوجه حسب الرغبة) ونقوم بخلط المكونات جيداً . مرحلة الشوي: بعد دهن قطع الكليجة من الأعلى (الوجه) نضعهم في الفرن (بتحطوهم تحت النص بدرجة) وبتتركهم لمدة 10_15 دقيقة (انتو راقبوهم لازم ينشوا مزبوط وباخدوا لون من تحت ومن فوق) وبعد شوي قطع الكليجة , نقوم بإخراجهم من الفرن وبعدها تصيح الكليجة جاهزة للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Apetit!