

# 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 نأتي 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 تترتاح لمدة 30 دقيقة ((ليش بتطلع العجينة معكم قاسية ؟ اذا بتستخدموا بس زيت او مثلاً بتستخدموا زبدة زيت لخالو بخليلها قاسية , الزبدة فيها سوائل زيادة فهي السوائل بتكون زيادة بالعجينة فيتعطيلها 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 يقالب 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 لتشكّل 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) ونتركهم لمدة 10\_15 دقيقة ( انتو راقبوهم لازم ينشوا مزبوط وبأخدوا لون من تحت ومن فوق) وبعد شوي قطع الكليجة, نقوم بإخراجهم من الفرن وبعدها تصح الكليجة جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!