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 kleija:
1 egg
some milk
a little vanilla
For Kleeja Dough (Eid Cakes):

Directions
لتحضير عجينة الكليجة: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه الطحين , بهارات الكليجة , قرفة بودرة , ملح , سمنة , زيت نباتي , بيكينغ بودر , سكر , حليب (ممكن 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 بتستخدموا بس زيت أو مثلاً بستخدموا زبدة ؛زيت لحالو بخليها قاسية , الزبدة فيها سوائل زيادة فهي السوائل بتكون زيادة بالعجينة فبتعطيها قساوة , السمنة هي الخيار الأصح) ,(منشان تشقق العجينة بتكونوا مانكم مريحين العجينة لازم تريحوا العجينة منشان ما تتشقق معكم بالفرن))، وبعد مضي 30 دقيقة نأتي 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 سمنة , قرفة , هيل ونعجن المكونات جميعها لتتشكل الحشوة (فيكم ما تحشوها بالعجوة حسب الرغبة). لدهن وجه الكليجة: نأتي 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_ 15دقيقة (انتو راقبوهن لازم ينشوا مزبوط وياخدوا لون من تحت ومن فوق) وبعد شوي قطع الكليجة, نقوم بإخراجهم من الفرن وبعدها تصبح الكليجة جاهزة للتقديم.

C H E F O M A R

Bon Apetit!