

طريقة تحضير الكليجا السعودي

Posted on 2017 , 19 ديسمبر



Category: [المطبخ السعودي](#)

(بواسطة :المحيط (نوال الوصابي

الكليجا، حلوى من الحلويات الشعبية **السعودية** القديمة، والكليجا السعودي لذيذة الطعم وتعتبر وجبه كافية أحياناً، وتصنع الكليجا السعودي بأشكال مختلفة، وموطن الكليجا السعودي الأصلي منطقة القصيم في السعودية واليكم مكوناتها البسيطة وطريقة

تحضيره الكليجا السعودي

مكونات الكليجا السعودي

- (اكواب) طحين أسمر 4
- نصف كوب حليب بودرة
- نصف ملعقة صغيرة ملح
 - كوب سكر ناعم 4\1
 - نصف كوب زبدة
 - بيضة واحدة
 - كوب ماء دافئ
 - ملعقة سكر
- ملعقة صغيرة زعفران
- ملعقة صغيرة خميرة

مقادير حشوة الكليجا

- من مقادير حشوة الكليجا السعودي كوب سكر ناعم
 - نصف كوب دبس تمر او عنب
 - ملعقة صغيرة قرفة
 - ملعقة صغيرة هيل
 - ملعقة صغيرة زنجبيل
 - ملعقة ونصف ليمون اسود مجروش

طريقة تحضير الكليجا السعودي

- ولتحضير الكليجا أولا نحضر كوب به ماء دافئ ويضاف عليه ملعقة سكر وملعقة صغيرة من الخميرة وملعقة صغيرة من الزعفران وتقلب جيدا
 - ثم نقوم بخلط جميع المكونات المتبقية في اناء بلاستيك او زجاج عميق
 - بعد ذلك اضافة كوب الماء المخلوط بالخميرة والسكر والزعفران الى الخليط الاخر ويخلط جيدا
 - ثم يضاف الى الخليط ماء بالتدريج لة ان نحصل على عجينة لينة القوام وتغطي لتخمّر
 - للحشو تخلط جميع مكونات الحشو جيدا حتى تتجانس جميع المكونات مع بعضها البعض جيدا ثم تقطع الى كرات صغيرة

- كل كورة تفرط براحة اليد وتكون سمكها رفيع وتوضع نص ملعقة صغيرة من الحشو بداخلها وتقل جيداً وتوضع تحت . قالب التزيين لتأكد الشكل الموجود امامكم في الصورة
- وهكذا تكرر العملية تلك الى ان تحشى جميع الكرات بالحشو وتأخذ شكل المرغوب به وتوضع في صينية الفرن المفروشة . بورق الزبدة
- ثم تدهن وجهها بصفار البيض بالفرشاه وتدخل الفرن على درجة حرارة 180 وتترك الى ان تنضج وتخرج من الفرن .وتقدم مع الاشياء الساخنة المرغوب بها بالهماء والشفاء