

## MUHALLEBILI KADAYIF

25 JUN 2015 / CATEGORIE: TOETJES, TURKS, / TIJD: 30-60 MINS

Muhallebili kadayif; een heerlijk Turkse toetje (niet te machtig!) gemaakt door mijn Turkse collega/Abla Hacer.

### Ingrediënten

- ongeveer een halve of 3/4 van een zak Kadayif.
- 2 handjes vol walnoten (of andere noten zoals pistache)
- 1 liter melk
- 8 el meel
- 9 el suiker
- 500 ml verse slagroom
- 2 zakjes Klopfix
- 2 zakjes vanillesuiker
- boter
- olie



### Recept

Doe in een pan een beetje olie en boter en doe daar de kadayif in. Pak het uit de zak en maak het tussen je handen klein zo de pan in. Met wat suiker erbij bak je het soort van aan, tot het soort van karameliseert en lichtbruin word. Het word ook knapperig ;) Laat het daarna goed afkoelen.

Doe 1 liter melk, 8 eetlepels meel en 9 eetlepels suiker samen in een pan en breng het aan de kook. Blijf roeren en goed roeren met een garde. Zodra het een dikke mengsel wordt zet je het uit en doe je gelijk 50 gram boter in en 1 zakje vanillesuiker erbij en laat je het als het ware erin smelten. Meng het goed samen. Doe het mengsel in een diepe glazen schaal zoals een ovenschaal en laat dit OOK goed afkoelen!

Bijna klaar! 500 ml verse slagroom opkloppen met 2 zakjes klopfix en 2 zakjes vanillesuiker. Zet dit in de koeling. Als alles is afgekoeld pak je de schaal met het mengsel en verdeel daarop de slagroom, daarboven op de grof klein gemaakte nootjes en daarop de Kadayif.

En tadaaaa klaar! Hoop dat ik het beetje goed heb uitgelegd.

### Bron



<http://www.ramadanrecepten.nl/recept/muhallebili-kadayif/> 27/05/2016

Ander : <http://www.nefisyemektarifleri.com/video/muhallebili-kadayif-tatlisi-videosu/>

## Esra Kor Inan Recept



Esra Kor Inan ► Koken en Bakken ,

30 juni 2015 · 🌐

## Muhallebili Kadayif 🍪

300gr Engelenhaar wordt ook wel vogelnest genoemd (kadayif bij de Turk)

120 gr roomboter

5 eetlepels suiker

50-100 gr walnoten (kleinmalen) als je meer walnoten lust kan je dus meer gebruiken

Melkmengsel

1 liter melk

4 eetlepels meel

3 eetlepels maizena

1 glas suiker ( glas met oor )

1 eigeel

1 pak houdbaar slagroom 200ml

1 vanilie suiker

Je begint eerst met kadayif

In een koekenpan boter laten smelten suiker bij voegen en vervolgens de klein gepelde engelenhaar bijvoegen dit mengsel goed bakken tot dat het goudbruin van kleur is vervolgens voeg je walnoten erbij en mix je dit 2 min. Laat dit mengsel zeker wel een half uur afkoelen

Melkmengsel

Melk, meel, maizena, suiker en eigeel roerend aan kook brengen 15 min laten afkoelen en daarna voeg je de vanilie suiker en slagroom bij roer je t nogmaals tot een glad mengsel laat dit nog 15-20 min afkoelen



## Info Sevda Semen

**Sevda Semen** ▶ **Koken en Bakken** ,

3 juni 2015 ·

Mmmm gemaakt door mijn broer 😊😊😊

Muhallebili kadayif( engelenhaar met pudding)

350 gram kadayif (engelenhaar)

3 eetlepels roomboter

5 eetlepels suiker

1,5 waterglas grof gemalen walnoten(glas is 200 ml)

Pudding

1 liter melk

4 eetlepels bloem

3 eetlepels maizena

1 glas suiker

1 zakje vanillesuiker

1 eigeel

1 pakje ongeklopte slagroom (200ml)

Bereiding

Kadayif heel klein maken. Dit kun je het beste doen door kadayif ong. 2 uurtjes in de vriezer te zetten. Dan kun je het heel makkelijk in kleine stukjes breken.

Doe in een anti aanbaklaag koekenpan de roomboter en de suiker en laat de roomboter smelten. Doe de kadayif erbij en bak het totdat ze mooi bruin en knapperig zijn. Doe de grof gemalen walnoten erbij en bak nog even door.

Doe het nu in een brede schaal om te zorgen dat ze snel afkoelen en niet verder bruin worden.

Voor de bereiding van de pudding doe je alles behalve slagroom en vanille suiker in een hoge pan. En blijf roeren totdat het begint te koken. Laat het nadat het begint te koken nog 3 minuten op het vuur staan, zet daarna het vuur uit. Laat het ongeveer 10-15 minuten afkoelen. Doe hierna vanillesuiker en de ongeklopte slagroom erbij en mix met de mixer ongeveer 4-5 minuten. Totdat het een mooie egale pudding is geworden. Neem een bakvorm, of glazen schaal van 30 cm en doe daar de helft in van de gebakken en afgekoelde kadayif. En maak het mooi glad en overal even dik. Doe daarna de zelfgemaakte pudding overheen en maak die ook glad. Doe nu de andere helft van de gebakken kadayif overheen en maak het egaal en zet voor een paar uurtjes in de koelkast.



## Info Martine Lycke 27/05/2016

In pan  
3 el Boter  
300 g Kadayif  
5 el Suiker (ander recept was 5 el op 300g + noten laten meebakken)  
100 g Gemixte gemengde noten  
Laten karamelliseren, lichtbruin en knapperig Laten afkoelen

½ als bodem in vierkante schotel

1 l Melk  
1 Eigeel  
4 el Bloem  
3 el Maïzena  
9 el Suiker  
1 Zakje vanillesuiker  
Laten koken tot mengsel dik wordt  
Vuur uitdoen  
50 g Boter  
Goed mengen en in een ovenschaal doen Laten afkoelen

Opkloppen:  
250 ml Slagroom  
1 zakjes Klopfix  
1 zakjes Vanillesuiker

In witte Acropal schaal + slagroom + nootjes + kadayif



Fotos

