**Recept: Halawet Eljibn**

**Nodig**

Voor het deeg:
• 1 kop griesmeel (blauw pak van Albert Heijn)
• 1/2 kop suiker
• 2 bollen mozzarella
• 1 kop water
• 2 zakjes vanillesuiker
• (optioneel) rozenwater
• pistachenootjes

Voor de vulling:
• 500 ml slagroom
• 2 el maizena
• 2 zakjes vanillesuiker

**Bereiding**
Maak eerst de vulling:
Maak een papje van de maizena met een paar eetlepels slagroom.
Doe in een pannetje samen met de rest van de slagroom en de vanillesuiker.
Breng aan de kook tot een dikke pudding. Laat daarna afkoelen.

Daarna het deeg:
Snij de bollen mozzarella in reepjes.
Doe de suiker en het water in een pannetje en breng aan de kook.
Voeg de mozzarella en vanillesuiker toe en roer goed door.
Voeg vervolgens langzaam de griesmeel toe en blijf roeren tot een deeg ontstaat en je geen mozzarella meer ziet.
Maak rollen van het deeg en besprenkel (optioneel) met 2 druppels rozenwater.
Rol uit met deegroller. Leg reepjes pudding erop en rol op.
Snij in schuine stukken van ca. 4 cm en bestrooi met pistachenootjes.

We hebben dit in een maaltijd gegeten met [Harira soep](/keuken-1/palestijnse-kookworkshop/recept-harirasoep-en-falafel) en [Kip Mandy](/keuken-1/palestijnse-kookworkshop/recept-kip-mandy-met-rijst-en-bloemkoolkoekjes).